Spedizione in abbonamento postale - Gruppo I 70% 1

Anno 134° — Numero 6



UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA

Roma - Sabato, 9 gennaio 1993

SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DI GRAZIA E GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00100 ROMA AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G VERDI 10 - 00100 ROMA CENTRALINO 85081

- La Gazzetta Ufficiale, oltre alla Serie generale, pubblica quattro Serie speciali, ciascuna contraddistinta con autonoma numerazione:
 - 1º Serie speciale: Corte costituzionale (pubblicata il mercoledi)
 - 2º Serie speciale: Comunità europee (pubblicata il lunedi e il giovedi)
 - 3º Serie speciale: Regioni (pubblicata il sabato)
 - 4ª Serie speciale: Concorsi ed esami (pubblicata il martedi e il venerdi)

AVVISO AGLI ABBONATI

In ultima pagina sono indicati i nuovi canoni di abbonamento alla Gazzetta Ufficiale per l'anno 1993 secondo quanto disposto dal decreto del Ministro del tesoro 7 dicembre 1992 (G.U. n. 302 del 24 dicembre 1992).

Per evitare l'interruzione dell'invio dei fascicoli della Gazzetta Ufficiale è indispensabile rinnovare immediatamente l'abbonamento, utilizzando, preferibilmente, i moduli di c/c personalizzati già spediti ai precedenti abbonati.

SOMMARIO

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

Ministero della sanità

DECRETO 6 novembre 1992, n 525.

Ministero del tesoro

DECRETO 23 novembre 1992.

Segni caratteristici dei titoli al portatore dei buoni del l'esoro poliennali 12% - 1° maggio 1992/2002 Pag 10

Ministero della marina mercantile

DECRETO 21 dicembre 1992

Dichiarazione di eccezionale avversità ecologica nella Sacca di Goro Pag 12

Ministero del lavoro e della previdenza sociale

DECRETO 17 dicembre 1992.

Liquidazione coatta amministrativa della società cooperativa agricola «Stalla sociale di Domo» Soc. coop. a r.l., in Domo di Serra S. Quirico, e nomina del commissario liquidatore.

Pag 13

Ministero delle finanze

DECRETO 5 gennaio 1993

DECRETI E DELIBERE DI ALTRE AUTORITÀ

Università di Udine

DECRETO RETFORALE 17 settembre 1992

Modificazioni allo statuto dell'Università Pag 14

Università di Padova

DECRETO RETTORALE 30 giugno 1992.

Modificazioni allo statuto dell'Università Pag. 19

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

Ministero degli affari esteri:

Ministero dell'interno:

Riconoscimento e classificazione di artifici pirotecnici.

Pag. 20

Ministero del lavoro e della previdenza sociale: Provvedimenti concernenti società cooperative Pag. 21

Ministero del tesoro:

Prezzi risultanti dall'asta relativa all'emissione dei buoni ordinari del Tesoro del 30 dicembre 1992..... Pag. 29

RETTIFICHE

AVVISI DI RETTIFICA

ERRATA-CORRIGE

SUPPLEMENTO ORDINARIO N. 4

Ministero delle finanze

DECRETO MINISTERIALE 23 dicembre 1992.

Competenze del segretario generale del Ministero delle finanze e dei dirigenti degli uffici del Segretariato generale.

DECRETO MINISTERIALE 23 dicembre 1992.

Organizzazione interna del Dipartimento delle entrate.

DECRETO MINISTERIALE 23 dicembre 1992.

Organizzazione interna del Dipartimento del territorio.

DECRETO MINISTERIALE 23 dicembre 1992.

Organizzazione interna della Direzione generale degli affari generali e del personale.

Da 93A0045 a 93A0048

SUPPLEMENTI DEI BOLLETTINI DELLE OBBLIGAZIONI

Bollettino delle obbligazioni, delle cartelle e degli altri titoli estratti per il rimborso e per il conferimento di premi n. 1:

Reagens, società per azioni, in San Giorgio di Piano (Bologna): Obbligazioni sorteggiate il 25 novembre 1992.

Conter Control Center, società per azioni, in Como: Obbligazioni sorteggiate il 10 dicembre 1992.

La Mandria, società per azioni, in Roma:

Obbligazioni «Emissione 11 maggio 1990» sorteggiate il 3 dicembre 1992.

Obbligazioni «Emissione 30 settembre 1985» sorteggiate il 3 dicembre 1992.

Obbligazioni «Emissione 12 settembre 1984» sorteggiate il 3 dicembre 1992.

La Giraglia, società per azioni, in Roma:

Obbligazioni «Emissione 6 dicembre 1990» sorteggiate il 3 dicembre 1992.

Obbligazioni «Emissione 30 giugno 1987» sorteggiate il 3 dicembre 1992.

Orox - Servizi finanziari, società per azioni, in Roma: Obbligazioni sorteggiate il 3 dicembre 1992.

Gico Costruzioni, società per azioni, in Roma: Obbligazioni sorteggiate il 18 dicembre 1992.

Immobiliare Nova, società per azioni, in Varese: Obbligazioni sorteggiate il 23 dicembre 1992.

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLA SANITÀ

DECRETO 6 novembre 1992, n. 525.

Regolamento recante aggiornamento del decreto ministeriale 31 marzo 1965 concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari.

IL MINISTRO DELLA SANITÀ

Visto il decreto ministeriale 31 marzo 1965, pubblicato nel supplemento ordinario alla *Gazzetta Ufficiale* n. 101 del 22 aprile 1965, concernente la disciplina degli additivi chimici consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari;

Visti i decreti ministeriali:

. 19 febbraio 1966, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 72 del 23 marzo 1966;

28 luglio 1967, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 204 del 16 agosto 1967;

20 febbraio 1968, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 89 del 5 aprile 1968;

15 luglio 1976, pubblicato nel supplemento ordinario alla *Gazzetta Ufficiale* n. 211 dell'11 agosto 1976;

30 dicembre 1976, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 3 del 5 gennaio 1977;

18 maggio 1978, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 157 dell'8 giugno 1978;

28 luglio 1978, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 231 del 19 agosto 1978;

20 ottobre 1978, pubblicato nel supplemento ordinario alla *Gazzetta Ufficiale* n. 337 del 2 dicembre 1978;

16 gennaio 1979, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 21 del 22 gennaio 1979;

7 marzo 1980, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 114 del 28 maggio 1980;

21 gennaio 1981, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 38 del 9 febbraio 1981;

14 ottobre 1981, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 299 del 30 ottobre 1981;

14 aprile 1983, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 120 del 4 maggio 1983;

1º agosto 1983, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 228 del 20 agosto 1983;

29 novembre 1983, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 331 del 2 dicembre 1983;

13 luglio 1984, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 203 del 25 luglio 1984;

20 febbraio 1985, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 57 del 7 marzo 1985;

7 febbraio 1986, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 45 del 24 febbraio 1986;

18 settembre 1986, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 231 del 4 ottobre 1986;

12 agosto 1987, n. 396, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 229 del 1º ottobre 1987;

31 dicembre 1988, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 4 del 5 gennaio 1989;

24 luglio 1990, n. 252, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 204 del 1º settembre 1990,

riguardanti modificazioni ed aggiornamenti del decreto ministeriale sopracitato;

Visto il decreto ministeriale 3 maggio 1971, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 153 del 18 maggio 1971, riguardante la disciplina degli amidi modificati destinati all'alimentazione umana;

Vista la direttiva del Consiglio n. 89/107/CEE relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti gli additivi autorizzati nei prodotti alimentari destinati al consumo umano;

Vista la direttiva della Commissione n. 90 612/CEE del 26 ottobre 1990, recante modifica alla direttiva n. 78 663/CEE del Consiglio che stabilisce requisiti di purezza specifici per gli emulsionanti, gli stabilizzanti, gli addensanti e i gelificanti che possono essere impiegati nei prodotti alimentari;

Ritenuto di dover provvedere alle modificazioni ed integrazioni del decreto ministeriale 31 marzo 1965, necessarie per il recepimento delle direttive comunitarie sopra citate;

Ritenuto di dover provvedere ad ulteriori modificazioni ed integrazioni del decreto ministeriale 31 marzo 1965 e del decreto ministeriale 3 maggio 1971 già citati;

Visto il decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 107, riguardante l'attuazione delle direttive 88/388/CEE e 91/71/CEE relative agli aromi destinati ad essere impiegati nei prodotti alimentari ed ai materiali di base per la loro preparazione;

Visto il decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, riguardante l'attuazione delle direttive 89 395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari;

Viste le relazioni della Direzione generale per l'igiene degli alimenti e la nutrizione in data 27 ottobre 1989, 14 marzo 1991, 23 marzo 1991, 10 maggio 1991 e 2 luglio 1991;

Sentito il Consiglio superiore di sanità;

Visti gli articoli 5, lettera g), 7 e 22 della legge 30 aprile 1962, n. 283;

Visto l'art. 17 della legge 23 agosto 1988, n. 400;

Udito il parere del Consiglio di Stato, reso nell'adunanza generale del 19 dicembre 1991;

Viste le osservazioni della Commissione CEE, ai sensi dell'art. 8, paragrafo 2, della direttiva 83/189/CEE;

Ritenuta l'opportunità di non procedere all'inserimento del «Titolo XIV Edulcoloranti» nell'allegato I del decreto ministeriale 31 marzo 1965, in relazione alla disposizione di cui all'art. 16, comma 8, del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 111;

Ritenuta, altresì, l'opportunità di mantenere ancora in vigore le disposizioni di cui all'art. 15 del decreto ministeriale 31 marzo 1965 sopra citato in relazione a quanto previsto dall'art. 2, comma 1, lettera e) e dall'allegato III del decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 107;

Udito il parere del Consiglio di Stato, reso nell'adunanza generale del 5 ottobre 1992;

Vista la comunicazione al Presidente del Consiglio dei Ministri, ai sensi dell'art. 17, comma 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400;

ADOTTA

il seguente regolamento:

Art. 1.

- 1. L'art. 1 del decreto ministeriale 31 marzo 1965 è sostituito dal seguente:
- «Art. 1. 1. È approvato l'elenco degli additivi alimentari, consentiti nella preparazione dei prodotti alimentari, di cui all'allegato I.
- 2. L'allegato II riporta le categorie degli additivi alimentari.
- 3. L'inserimento di un additivo alimentare in una delle categorie dell'allegato II avviene conformemente alla funzione principale normalmente svolta dall'additivo in questione. La classificazione dell'additivo in una particolare classe (categoria) non esclude peraltro la possibilità che tale additivo sia autorizzato per altre funzioni.
- 4. L'inclusione degli additivi alimentari nell'elenco di cui all'allegato I, avviene sulla base dei criteri generali fissati nell'allegato III.
- 5. Gli additivi alimentari devono possedere le caratteristiche chimico-fisiche e rispondere ai requisiti di purezza riportati nell'allegato I o, in mancanza, a quelli fissati dalla Farmacopea ufficiale, ultima edizione».

Art. 2.

- 1. L'art. 3 del decreto ministeriale 31 marzo 1965, indicato nelle premesse, è sostituito dal seguente:
- «Art. 3. 1. Per additivo alimentare si intende qualsiasi sostanza normalmente non consumata come alimento, in quanto tale, e non utilizzata come ingrediente tipico degli alimenti, indipendentemente dal fatto di avere un valore nutritivo, che aggiunta intenzionalmente ai

prodotti alimentari per un fine tecnologico, nelle fasi di produzione, trasformazione, preparazione, trattamento, imballaggio, trasporto o immagazzinamento degli alimenti, si possa ragionevolmente presumere diventi, essa stessa o i suoi derivati, un componente di tali alimenti, direttamente o indirettamente.

2. Le parole "additivi chimici" riportate nel titolo e nell'articolato del decreto ministeriale 31 marzo 1965, sono sostituite dalle parole "additivi alimentari"».

Art. 3.

- 1. Dopo l'art. 3 del decreto ministeriale 31 marzo 1965, sono inseriti i seguenti articoli 3-bis e 3-ter:
 - «Art. 3-bis. 1. La presente normativa non si applica:
- a) "agli ausiliari tecnologici" in appresso denominati "coadiuvanti tecnologici". Per coadiuvante tecnologico si intende una sostanza che non viene consumata come ingrediente alimentare in se, che è volontariamente utilizzata nella trasformazione di materie prime, prodotti alimentari o loro ingredienti, per rispettare un determinato obiettivo tecnologico in fase di lavorazione o trasformazione che puo dar luogo alla presenza, non intenzionale ma tecnicamente inevitabile, di residui di tale sostanza o di suoi derivati nel prodotto finito, a condizione che questi residui non costituiscano un rischio per la salute e non abbiano effetti tecnologici sul prodotto finito;
- b) alle sostanze utilizzate per la protezione di piante e prodotti vegetali;
- c) agli aromi ed alle sostanze aromatizzanti di cui al decreto legislativo del 25 gennaio 1992, n. 107, riguardante l'attuazione delle direttive 88/388/CEE e 91/71/CEE relative agli aromi destinati ad essere impiegati nei prodotti alimentari ed ai materiali di base per la loro preparazione;
- d) alle sostanze aggiunte ai prodotti alimentari in quanto nutritive quali i minerali, gli oligoelementi o le vitamine».
- «Art. 3-ter. 1. Gli additivi alimentari, anche se detenuti a fini di utilizzazione è utilizzati per le finalità di cui all'art. 3-bis, primo comma, lettera a), devono possedere le caratteristiche chimico-fisiche ed i requisiti di purezza previsti dal presente regolamento o dalla Farmacopea ufficiale, ultima edizione».

Art. 4.

- 1. Il testo dell'art. 8 del decreto ministeriale 31 marzo 1965, citato nelle premesse, è sostituito dal seguente:
- «Art. 8. 1. Gli additivi alimentari non destinati alla vendita al consumatore finale possono essere commercializzati soltanto se il loro imballaggio o i contenitori rechino le seguenti menzioni ben visibili, chiaramente leggibili e indelebili:
- a) se gli additivi alimentari sono venduti isolatamente o in miscela tra loro, la denominazione di ogni additivo prevista dalle disposizioni vigenti e il suo numero CEE ovvero, in mancanza di dette disposizioni, una

descrizione dell'additivo che sia sufficientemente precisa da permettere di distinguerlo dagli additivi con cui potrebbe essere confuso, elencati in ordine decrescente dell'aliquota in peso rispetto al totale;

- b) quando sono incorporati agli additivi altre sostanze o materiali o ingredienti alimentari per facilitare l'immagazzinamento, la vendita, la standardizzazione, la diluizione o la dissoluzione di uno o piu additivi alimentari, il nome dell'additivo conformemente al primo trattino e l'indicazione di ciascun componente in ordine decrescente di aliquota di peso rispetto al totale;
- c) la dicitura "ad uso alimentare" ovvero "per limitato uso alimentare", oppure un riferimento più specifico alla destinazione dell'additivo;
- d) le condizioni particolari di conservazione e di utilizzazione, qualora necessarie;
- e) le istruzioni per l'uso, qualora la mancanza possa non consentire un uso corretto dell'additivo;
 - f) una dicitura per identificare la partita o il lotto;
- g) il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità;
- h) l'indicazione della percentuale di ciascun componente che sia soggetto a limitazioni quantitative in un prodotto alimentare ovvero indicazioni adeguate relative alla composizione, per permettere all'acquirente di rispettare eventuali disposizioni che si applicano all'alimento. Se la medesima limitazione quantitativa si applica ad un gruppo di componenti, utilizzati isolatamente o in combinazione, la percentuale globale può essere indicata con un unica cifra;
 - 1) la quantità netta.
- 2. Le informazioni di cui al comma 1, lettera b) e lettere e), f), g) ed h), possono figurare anche solo sui documenti commerciali relativi alla partita, da fornire alla consegna o prima di essa a condizione che la dicitura "da impiegare unicamente ai fini della produzione alimentare, esclusa la vendita al dettaglio" sia riportata in modo ben visibile sull'imballaggioo sul contenitore.
- 3. Gli additivi alimentari destinati alla vendita al consumatore finale possono essere commercializzati soltanto se gli imballaggi o contenitori rechino le seguenti informazioni, ben visibili, chiaramente leggibili e indelebili:
- a) la denominazione di vendita e il suo numero CEE ovvero, in mancanza, una descrizione del prodotto sufficientemente precisa da permetterne la distinzione da prodotti con cui potrebbe essere confuso;
- b) informazioni di cui al comma 1, esclusa la lettera h);
 - c) il termine minimo di conservazione.
- 4. Le informazioni di cui ai commi 1 e 3 devono essere riportate in lingua italiana o una lingua facilmente comprensibile per gli acquirenti, a meno che questi non siano informati in altro modo.
- 5. Le menzioni di cui ai commi 1 e 3 possono essere riportate anche in più lingue».

Art. 5.

1. Dopo l'art. 16 del decreto ministeriale 31 marzo 1965, è inserito l'art. 16-bis:

«Art. 16-bis. — 1. I preparati per acqua da tavola sono costituiti da sostanze basiche (carbonato e carbonato acido di sodio e di potassio) e da sostanze acide (E 334 acido tartarico e 296 acido malico) e devono essere posti in commercio in confezioni chiuse all'origine ed etichettati in conformità a quanto previsto dall'art. 8, comma 3. La quantità di acido tartarico presente in una dose di polvere per la preparazione di un litro di acqua da tavola non deve essere superiore a 700 mg.

- 2. I preparati in polvere e granulari per la preparazione estemporanea di bevande effervescenti possono essere ottenuti dalla miscela di zuccheri con sostanze acide: acido citrico, acido malico ed acido tartarico; con sostanze basiche: bicarbonato di sodio e citrato di sodio; con l'eventuale aggiunta di aromi. La quantità di acido tartarico non può essere superiore al 5%.
- 3. I preparati di cui al comma 2 devono essere posti in commercio in confezioni chiuse all'origine, etichettati in conformità a quanto disposto dal decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e devono riportare in etichetta le istruzioni per l'uso.
- 4. I lieviti chimici o polveri lievitanti di cui all'art. 16 del decreto ministeriale 31 marzo 1965, ora denominati agenti lievitanti, devono essere etichettati in conformità a quanto previsto dall'art. 8, comma 3, del sopra citato decreto ministeriale 31 marzo 1965.
- 5. L'acido malico deve possedere i requisiti specifici e generali di purezza riportati al successivo art. 6».

Art. 6.

1. L'elenco allegato al decreto ministeriale 31 marzo 1965, modificato per ultimo con il decreto ministeriale 24 luglio 1990, n. 252, ora allegato I, è modificato come segue:

a) Titolo I A - ANTIMICROBICI.

Alle voci «E 200 acido sorbico, E 201 sodio sorbato, E 202 potassio sorbato, E 203 calcio sorbato»:

- i) la dizione «preparazioni a base di frutta, purea, marmellata e succhi di frutta destinate ad essere utilizzate per lo yogurt alla frutta 0,2% e purché il contenuto nel prodotto finito non superi 0,02%» è sostituita dalla seguente: «Preparazioni a base di frutta, purea, marmellata e succhi di frutta destinate ad essere utilizzate nello yogurt, nei latti fermentati e nelle preparazioni lattee speciali, 0,2% e purché il contenuto nel prodotto finito non superi 0,02%»;
 - ii) sono aggiunti i seguenti casi d'impiego:

«Prodotti da forno tipo piada, limitatamente a quelli di produzione industriale, 2000 mg/kg»;

«Impasti di carni, tipo patè, 1000 mg/kg. (Il prodotto deve essere commercializzato in confezione sigillata e riportare in etichetta la dizione: "da conservare a temperatura non superiore a 5 °C". Nel caso in cui il prodotto sia guarnito di gelatina la dose d'impiego va riferita anche alla gelatina presente)».

```
Merlot rosato o Merlot rosé (Merlot Kretzer o Merlot Rosé):
                                                                            Schiave (Vernatsoh):
                                                                              colore: da rosso rubino chiaro a medio;
      colore: rosato con riflessi arancioni;
                                                                              odore: gradevole, fruttato caratteristico:
      odore: leggermente erbaceo, caratterístico, gradevole;
                                                                              sapore: morbido, leggermente da mandorla, gradevole:
      sapore: ascrutto, fresco, leggermente erbaceo;
                                                                              titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,5;
      titolo alcolometrico minimo complessivo: 11;
                                                                              acidità totale minima: 4,5 per mille:
      acidità totale minima: 4,5 per mille:
                                                                              estratto secco netto minimo; 20 per mille.
      estratto secco netto minimo: 18 per mille.
                                                                            Schiava grigia (Grauvernatsch):
                                                                              colore: rosso rubino chiaro fino medio;
      colore: rosso rubino;
                                                                              odore: delicato, gradevole, caratterístico, fruttato;
      odore: caratterístico, gradevole, erbaceo;
                                                                              sapore: morbido, gradevole leggermente di mandorla:
      sapore: pieno, sapido, asciutto, leggermente erbacco;
                                                                              titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,5;
      titolo alcolometrico minimo complessivo: 11;
                                                                              acidità totale minima: 4,5 per mille;
      acidità totale minima: 4.5 per mille;
                                                                              estratto secco netto minimo: 20 per mille.
      estratto secco netto minimo: 20 per mille.
                                                                            Spumante:
                                                                              spuma: fine. regolare, persistente;
    Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Cabernet:
                                                                              colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
      colore: rubino intenso fino a granato carico;
                                                                              odore: fine, delicato, leggermente da lievito;
      odore: caratterístico, leggermente erbaceo, eterco;
                                                                              sapore: secco, se del tipo «Extra brut», leggermente abboccato, se
      sapore: asciutto, pieno lievemente tannico;
                                                                       del tipo «Brut», morbido, giustamente pieno;
      titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,5;
                                                                              gradazione minima alla produzione: 10.5;
      acidità totale minima: 4,5 per mille;
                                                                              titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo: 11,5;
      estratto secco netto minimo: 22 per mille.
                                                                              acidità totale minima: 6 per mille;
                                                                              estratto secco netto minimo: 18 per mille.
    Cahernet - Lagrein:
      colore: rubino intenso fino a granato carico;
                                                                       II. «ALTO ADIGE»/«COLLI DI BOLZANO»:
      odore: caratterístico, leggermente erbaceo, etero;
                                                                              colore: rosso rubino da chiaro a medio;
                                                                              odore: profumato caratterístico;
      sapore: asciutto, morbido, pieno, lievemente tannico;
                                                                              sapore: pieno, morbido armonico;
      titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,5;
                                                                              titolo alcolometrico minimo complessivo: 11;
      acidità totale minima: 4,5 per mille;
                                                                              acidità totale minima: 4,5 per mille;
      estratto secco netto minimo: 22 per mille.
                                                                              estratto secco netto minimo: 20 per mille.
    Cabernet - Merlot:
                                                                       HI. «ALTO ADIGE»/«MERANESE DI COLLINA»:
      colore: rubino intenso fino a granato;
                                                                              colore: rosso rubino da chiaro fino a medio;
      odore: caratterístico, leggermente erbaceo;
                                                                              odore: caratteristico con leggero profumo:
      sapore: asciutto, pieno, lievemente tannico;
                                                                              sapore: armonico, sapido;
      titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,5;
                                                                              titolo alcolometrico minimo complessivo: 11;
      acidità totale minima: 4,5 per mille;
                                                                              acidità totale minima: 4,5 per mille;
      estratto secco netto minimo: 22 per mille.
                                                                              estratto secco netto minimo: 19 per mille.
    Pinot nero (Blauburgunder):
                                                                       IV. «ALTO ADIGE»/«SANTA MADDALENA»:
      colore: rubino con sfumature arancione se invecchiato;
                                                                              colore: da rosso rubino a granato intenso;
      odore: etero; gradevole, caratterístico;
                                                                              odore: vinoso, caratterístico, con profumo ricordante quello della
                                                                       viola, etero dopo breve invecchiamento;
      sapore: asciutto morbido o pieno con retrogusto amarognolo,
                                                                              sapore: pieno, vellutato, leggermente da mandorla, sapido;
armonico;
                                                                              titolo alcolometrico minimo complessivo: 11.5;
      titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,5;
                                                                              acidità totale minima: 4,5 per mille;
      acidità totale minima: 4,5 per mille;
                                                                              estratto secco netto minimo: 22 per mille.
      estratto secco netto minimo: 21 per mille.
                                                                       V. «ALTO ADIGE»/«TERLANO»:
    Pinot nero rosato o Pinot nero rosé (Blauburgunder Kretzer o
                                                                            Bianco:
Blauburgunder Rosé):
                                                                              colore: giallo paglierino chiaro;
      colore: rosato:
                                                                              odore: caratterístico, fruttato e delicato;
      odore: fruttato, armonico, gradevole;
                                                                              sapore: asciutto, giustamente acido;
      titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,5;
                                                                              titolo alcolometrico minimo complessivo: 11.5;
      acidità totale minima: 4,5 per mille;
                                                                              acidità totale minima: 4,5 per mille;
      estratto secco netto minimo: 18 per mille.
                                                                              estratto secco netto minimo: 18 per mille.
    Malvasia (Malvasier):
                                                                            Pinot bianco (Weißburgunder):
      colore: rosso rubino chiaro con riflessi arancioni;
                                                                              colore: giallo verdognolo fino a giallo dorato;
      odore: gradevole, profumato;
                                                                              odore: caratteristico;
      sapore: asciutto morbido, pieno, armonico;
                                                                              sapore: asciutto, mediamente pieno;
      titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,5;
                                                                              titolo alcolometrico minimo complessivo: 11;
      acidità totale minima: 4,5 per mille;
                                                                              acidità totale minima; 4,5 per mille;
                                                                              estratto secco netto minimo: 18 per mille.
      estratto secco netto minimo: 19 per mille.
```

ortaggi e prodotti dolciari, 0,2%; salse, sciroppi di frutta, caramelle e fruttini colati 0,5%; pastigliaggi, confetti e chewing-gum 1%; caramelle frizzanti e pastigliaggi confettati 2%; biscotti a pasta frolla e merendine a pasta frolla 0,4% (può essere impiegato anche E 337);

iii) la dizione «bevande analcooliche gassate e non gassate, 2 g/l» è sostituita dalla seguente: «bevande analcooliche gassate e non gassate, 700 mg/l».

g) Titolo VIII - ANTIAGGLOMERANTI.

Alla voce «Ferrocianuro di sodio e ferrocianuro di potassio: sale da tavola 10 mg/kg» è aggiunta la seguente specificazione «espressi come ione ferrocianuro».

h) Titolo XIII - VARI.

Per la voce «Lisozima cloridrato» è consentito anche l'impiego sotto forma liquida, alla dose di 0,08 ml/l di latte.

I requisiti specifici e generali di purezza del «lisozima cloridrato e lattato», previsti dal decreto ministeriale 1º agosto 1983, sono sostituiti dai seguenti: «Lisozima cloridrato e lisozima lattato»

	Prodotto liquido (*)	Prodotto in polvere
Concentrazione	Non inferiore at 20%	Non inferiore al 90%
Attività:		
a) met. turbimetrico	Non inferiore a 4000 U/ml	Non inferiore a 10000 U/mg pro- teina
b) metodo diffu- sione	_	Non inferiore a 950 mcg/mg di lisozi- ma HCl standard calcolato su pro- dotto secco
Azoto totale	3.5% + 0.5	17,3% + 0,5
Umidità (Karl Fisher)	-	Non più del 6%
Ceneri	Non più dello 0,15%	Non più dell'1.5%
Metalli pesanti	Non più di 10 ppm	Non più di 10 ppm
Pb e As	Non più di 1 ppm	Non più di 1 ppm
Carica batterica tot	$< 5 \times 10^3$ c.f. u/ml	5×10^4 c.f. u/g
Coliformi	< 30 microrg./ml	30 microrg./ml
Salmonelle	Assenti in 25 g	Assenti in 25 g

^(*) Limitatamente al lisozima cloridrato.

cio

i) È incluso il seguente «Titolo XIV - Correttori di acidità».

E 260 Acido acetico E 270 Acido lattico E 325 Sodio lattato	Bevande alcooliche, con tito- S.B.T. lo alcolometrico superiore ad 1,2% vol, con esclusione di	.I.
E 326 Potassio latta-	birra, sidro e vino (*)	
to	 Alimenti vegetali o a base di » 	
E 327 Calcio lattato	vegetali, frutta e ortaggi,	
E 330 Acido citrico	conservati e/o comunque	
E 331 Citrati di sodio	preparati	
E 332 Citrati di po-	 Bevande a base di siero di » 	
tassio	latte	
E 333 Citrati di cal-		

- Bevande alcooliche, con tito-	S.B.T.I
lo alcolometrico superiore ad	
1,2% vol, con esclusione di	
birra, sidro e vino (1) (*) - Condimenti	>>
	•
- Confetture extra, confetture,	>>
gelatine extra, gelatine, mar-	
mellate e crema di marro-	
ni (2)	
- Conserve miste	>>
- Conserve e semiconserve itti-	>>
che	
- Dati per brodo e condimento	>>
- Estratti per brodo	**
- Focacce, pizze e torte salate	>>
- Formaggi fusi	>>
- Margarina e grassi emulsio-	>>
nati	
 Minestre preparate 	>>
- Paste alimentari fresche e/o	>>
farcite	
 Pastelle per panatura 	>>
- Preparati e/o precucinati	>>
- Preparati per brodo e condi-	>>
mento	
- Prodotti a base di carne	>>
- Prodotti lattiero-caseari	>>
- Salse	>>

(1) Limitatamente ad E 330 ed E 331.
(2) Limitatamente ad E 260, E 325, E 327, E 330, E 331 ed E 333.
(*) Sono fatte salve per gli additivi E 330 acido citrico, E 334 acido tartarico ed E 336 tartrati di potassio, le disposizioni che figurano nell'allegato VI del regolamento CEE n. 822/87

E 335 Tartrati di sodio E 336 Tartrati di potassio

E 337 Tartrato doppio di sodio e potassio

E 334 Acido tartarico - Alimenti vegetali o a base di vegetali, frutta e ortaggi, conservati e/o comunque preparati, 0.5%

Bevande alcooliche, con titolo alcolometrico superiore ad birra, sidro e vino 0,15% (1) (*) 1.2% vol, con esclusione di

- Confetture extra, confetture gelatine extra, gelatine, marmellate e crema di marroni, S.B.T.I. (2)
- Conserve miste, 0,5%
- Focacce, pizze e torte salate, 0.5%
- Margarina e grassi emulsionati, 0.5%
- Pastelle per panatura, 0,5%
- Piatti preparati e/o precucinati, 0,5%
- Salse e condimenti, 0,5%

E 338 Acido ortofo-- Bevande alcooliche, con titosforico lo alcolometrico superiore a E 339 Ortofosfati di 1,2% vol, con esclusione di birra, sidro e vino 0,015% (per E 338) e 0,1% (per sodio E 340 Ortofosfati di potassio Ë 340) 341 Ortofosfati di

Conserve vegetali e miste,

Limitatamente ad E 334, E 335 ed E 336.
 Limitatamente ad E 334 ed E 335.

	- Preparazioni di frutta e/o	
	ortaggi, 0,7%	
	- Piatti preparati e/o precucinati, 0,7%	
	- Salse e condimenti. 0,5%	
575 Glucone-delta-lat- tone	- Bevande a base di siero di latte	S.B.T.I.
	- Condimenti	»
	- Conserve e semiconserve it-	»
	- Conserve vegetali e miste	»
	- Paste fresche farcite	>>
	- Piatti preparati e/o precu-))
	- Preparazioni di frutta e/o ortaggi	»
	- Prodotti a base di carne	»
	- Prodotti lattiero-caseari	»
	- Salse	>>
	- Sughi	»
507 Acido cloridrico	- Condimenti	S.B.T.I.
	 Preparazioni alimentari a base di vegetali 	»
	- Salse	»
500 i) Carbonato di sodio II) Carbonato a- cido di sodio 501 i) Carbonato di potassio	- Bevande alcooliche, con tito- lo alcolometrico superiore a 1,2% vol, con esclusione di birra, sidro e vino (limitata- mente ai sali di sodio)	S.B.T.I.
11) Carbonato a- cido di potas- sio	- Condimenti - Conserve e semiconserve	»
	 Conserve vegetali e miste Piatti pronti e/o precucinati 	» »
	- Preparazioni di frutta e/o	»
	- Prodotti a base di carne	»
	- Salse	»
524 Idrossido di sodio 525 Idrossido di po- tassio 526 Idrossido di cal- cio	- Salse	S.B.T.I.

1) Amidi modificati:

- 1) Nella parte II dell'allegato del decreto ministeriale 3 maggio 1971 sono apportate le seguenti modificazioni:
- 1) alla voce «fosfato di diamido» è incluso il seguente caso d'impiego: «uova sode, 0,5% (riferito all'albume)». (Trattasi di prodotto formellato ottenuto

da tuorlo e albume d'uovo. Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto ed in etichetta deve essere riportata la dizione: «da conservare a temperatura non superiore a 5 °C e da non vendersi sfuso»);

- ii) alla voce «amido acetilato a reticolazione adipica» la dose di impiego prevista pari al 2% per la «crema per pasticceria» è fissata «secondo buona tecnica industriale».
- m) Requisiti specifici di purezza dell'acido DL-malico:

Descrizione chimica: acido idrossisuccininico $C_a H_a O_s$.

Aspetto: polvere cristallina bianca o quasi bianca oppure granuli aventi sapore acido.

Tenore: non meno del 99% di C₄H₆O₅ Intervallo di fusione: 127 °C - 132 °C Acido fumarico: non più dell'1,0%. Acido maleico: non più dello 0,5%. Ceneri solfatate: non più dello 0,1.%

Non deve contenere:

Arsenico: più di 3 mg/kg. Piombo: più di 10 mg/kg. Metalli pesanti: più di 20 mg/kg.

Art. 7.

1. Sono abrogati gli articoli 9, 10, 11, 12, 13 e 16, ultimo comma, del decreto ministeriale 31 marzo 1965 nonché il titolo IV dell'elenco allegato al decreto sopracitato.

Art. 8.

- 1. La commercializzazione e l'uso degli additivi alimentari non conformi alle disposizioni del presente regolamento ma conformi alle precedenti norme sono consentiti entro sei mesi dalla pubblicazione del presente regolamento.
- 2. I lieviti chimici di cui all'art. 16. terzo comma, del decreto ministeriale 31 marzo 1965, ora denominati agenti lievitanti, etichettati in conformità alle precedenti disposizioni e fabbricati entro sei mesi dalla data di entrata in vigore del presente regolamento, possono essere commercializzati fino ad esaurimento delle scorte.
- 3. I preparati per acqua da tavola ed i preparati in polvere e granulari per la preparazione estemporanea di bevande effervescenti, etichettati in conformità alle precedenti disposizioni e fabbricati entro sei mesi dalla data di entrata in vigore del presente regolamento, possono essere commercializzati fino ad esaurimento delle scorte.
- 4. Gli alimenti conformi alle preesistenti disposizioni, fabbricati in data anteriore all'entrata in vigore del presente regolamento, possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte.

Art. 9.

1. Il presente regolamento entra in vigore quindici giorni dopo la pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sarà inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Roma, 6 novembre 1992

Il Ministro: DE LORENZO

Visto, il Guàrdasigilli: MARTELLI Registrato alla Corte dei conti il 28 dicembre 1992 Registro n. 15 Sanità, foglio n. 201

ALLEGATO II

CATEGORIE DI ADDITIVI ALIMENTARI

Coloranti

Conservanti

Antiossidanti

Emulsionati

Sali di fusione

Addensanti

Gelificanti

Stabilizzanti (1)

Esaltatori di sapidità

Acidi

Correttori di acidità (2)

Antiagglomeranti

Amidi modificati

Edulcoranti

Agenti lievitanti

Antischiumogeni

Agenti di rivestimento (3)

Agenti di trattamento della farina

Agenti di resistenza

Umidificanti

Sequestranti (4)

Enzimi (4) (5)

Agenti di carica

Gas propulsore e gas d'imballaggio.

Atlegato III

CRITERI GENERALI PER L'APPROVAZIONE DEGLI ADDITIVI ALIMENTARI

1. Gli additivi alimentari possono essere approvati soltanto:

qualora sia dimostrata l'esistenza di una sufficiente necessità tecnologica e l'obiettivo ricercato non possa essere conseguito con altri metodi praticabili dal punto di vista economico e tecnologico;

se non presentano un pericolo per la salute del consumatore nelle dosi proposte, per quanto attualmente consentano di giudicare i data scientifici a disposizione:

se non inducono il consumatore in errore.

- 2. L'uso di un additivo alimentare viene consentito soltanto se è stato provato che esso presenta vantaggi dimostrabili per il consumatore; a tal fine è necessario dare una prova della «necessità». L'impiego di additivi alimentari deve soddisfare gli obiettivi seguenti e solo allorquando tali obiettivi non possano essere conseguiti con altri mezzi utilizzabili dal punto di vista economico e pratico e che non presentino un rischio per la salute del consumatore:
- a) per conservare la qualità nutritiva dell'alimento, una sua riduzione intenzionale è giustificata soltanto se l'alimento non rappresenta un elemento significativo di una dieta normale, o se l'additivo è necessario per la produzione di alimenti per gruppi di consumatori che hanno necessità dietetiche particolari;
- b) per fornire ingredienti o costituenti necessari per alimenti prodotti per gruppi di consumatori che hanno fabbisogni dietetici particolari:
- c) per aumentare la conservabilità o la stabilità di un alimento ovvero per migliorarne le proprietà organolettiche, a condizione che ciò non modifichi la natura, la sostanza o la qualità dell'alimento in modo da ingannare il consumatore;
- d) per fornire un ausilio per la produzione, la trasformazione, la preparazione, il trattamento, l'imballaggio, il trasporto ovvero l'immagazzinamento del prodotto alimentare, a condizione che l'additivo non venga utilizzato per nascondere gli effetti dell'impiego di materie prime difettose ovvero di prassi o tecniche indesiderate (ivi comprese quelle antiigieniche) durante lo svolgimento di una qualsiasi di queste attività.
- 3. Per determinare gli eventuali effetti nocivi di un additivo alimentare o dei suoi derivati, questo deve essere sottoposto alle opportune prove e ad una valutazione a livello tossicologico. Tale valutazione deve anche tener conto di qualsiasi effetto di cumulo, di sinergia o di potenziamento dovuto al suo impiego, nonché del fenomeno dell'intolleranza umana alle sostanze estranee all'organismo.
- 4. Tutti gli additivi alimentari devono essere tenuti sotto costante osservazione e devono essere riesaminati, qualora necessario, alla luce di condizioni modificate d'impiego e di nuove informazioni scientifiche.
- 5. Gli additivi alimentari devono essere sempre conformi ai criteri di purezza approvati.
 - 6. L'approvazione degli additivi alimentari deve:
- a) specificare i prodotti alimentari ai quali si possono aggiungere tali additivi e le condizioni dell'aggiunta;
- b) essere limitata alla dose più bassa necessaria per conseguire l'effetto desiderato;
- c) nella misura del possibile, tenere conto di una dose giornaliera ammissibile o di qualsiasi definizione equivalente fissata per l'additivo alimentare e dell'apporto giornaliero probabile dello stesso additivo da tutti i prodotti alimentari. Qualora l'additivo alimentare debba essere utilizzato in alimenti destinati a gruppi particolari di consumatori, si deve tener conto della dose giornaliera probabile di tale additivo per quel tipo di consumatori.

⁽¹⁾ Si intende che questa categoria comprende anche gli stabilizzatori di schiuma.

⁽²⁾ Si precisa che questi agenti possono regolare l'acidità nei due sensi.

⁽³⁾ Queste sostanze comprendono anche gli agenti lubrificanti.

⁽⁴⁾ L'inclusione di questi termini nel presente elenco non pregiudica un eventuale decisione sulla toro menzione nell'etichettatura dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale.

⁽⁵⁾ Si tratta solo degli enzimi utilizzati come additivi.

NOTE

AVVERTENZA:

Il testo delle note qui pubblicato è stato redatto ai sensi dell'art.10; comma 3, del testo unico delle disposizioni sulla promulgazione delle leggi, sull'emanazione dei decreti del Presidente della Repubblica e sulle pubblicazioni ufficiali della Repubblica italiana, approvato con D.P.R. 28 dicembre 1985, n. 1092, al solo fine di facilitare la lettura delle disposizioni di legge alle quali è operato il rinvio. Restano invariati il valore e l'efficacia degli atti legislativi qui trascritti.

Note alle premesse:

- Il testo dell'art.5, lettera g), della legge n. 283/1962 è il seguente:
- «È victato impiegare nella preparazione di alimenti o bevande, vendere, detenere per vendere o somministrare come mercede ai propri dipendenti, o comunque distribuire per il consumo, sostanze alimentari:
 - a) f) (omissis);
- g) con aggiunta di additivi chimici di qualsiasi natura non autorizzati con decreto del Ministro per la sanità o, nel caso che siano autorizzati, senza l'osservanza delle norme prescritte per il loro impiego. I decreti di autorizzazione sono soggetti a revisioni annuali».
- Il testo dell'art. 7 della citata legge n. 283/1962 è il seguente: «Art. 7. Il Ministro per la sanità con proprio decreto, sentito il Consiglio superiore di sanità, può consentire la produzione ed il commercio di sostanze alimentari e bevande che abbiano subito aggiunte o sottrazioni o speciali trattamenti, ivi compreso l'impiego di raggi ultravioletti, radiazioni ionizzanti, antibiotici, ormoni, prescrivendo, del pari, anche le indicazioni che debbano essere riportate sul prodotto finito».
- Il testo dell'art. 22 della ripetuta legge n. 283/1962 è il seguente: «Art. 22. Il Ministro per la sanità, entro sei mesi dalla pubblicazione della presente legge, sentito il Consiglio superiore di sanità, pubblicherà con suo decreto, l'elenco degli additivi chimici consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari, nel quale dovranno essere specificate, oltre le loro caratteristiche chimico-fisiche, i requisiti di purezza, i metodi di dosaggio negli alimenti, i casi d'impiego e le dosi massime d'uso degli stessi.

Entro un anno il Ministro per la sanità pubblicherà l'elenco dei metodi ufficiali d'analisi delle sostanze alimentari.

Il Ministro per la sanità è autorizzato a provvedere con successivi decreti ai periodici necessari aggiornamenti».

Nota all'art. 1:

— L'art. 1 del D.M. 31 marzo 1965 concerne l'approvazione dell'elenco degli additivi chimici consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari.

Nota all'art. 2:

— L'art. 3 del D.M. 31 marzo 1965 riporta la definizione degli additivi chimici.

Nota all'art. 4:

— L'art. 8 del D.M. 31 marzo 1965 detta le norme di etichettatura degli additivi.

Nota all'art. 5:

— L'art. 16 del D.M. 31 marzo 1965 disciplina, fra l'altro, i lieviti chimici destinati ad uso familiare.

Nota all'art. 6:

— Il D.M. 3 maggio 1971 disciplina l'impiego degli amidi modificati.

Note all'art. 7:

Gli articoli 9, 10, 11, 12 e l'allegato IV del D.M. 31 marzo 1965 disciplinano l'impiego di aromi.

— L'art. 13 del D.M. 31 marzo 1965 disciplina l'impiego delle sostanze che possano essere utilizzate, qualora richiesto dalla razionale tecnologia, per l'aggiustamento del pH.

93G0001

MINISTERO DEL TESORO

DECRETO 23 novembre 1992.

Segni caratteristici dei titoli al portatore dei buoni del Tesoro poliennali 12% - 1º maggio 1992/2002.

IL MINISTRO DEL TESORO

Viste le leggi 7 agosto 1982, n. 526 e 31 dicembre 1991, n. 415;

Visto il decreto ministeriale 21 aprile 1992, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 97 del 27 aprile 1992, concernente l'emissione di buoni del Tesoro poliennali 12% - 1º maggio 1992/2002;

Ritenuta la necessità di determinare i modelli, le leggende ed i segni caratteristici dei titoli al portatore dei predetti buoni del Tesoro poliennali;

Decreta:

Art. 1.

I titoli al portatore dei buoni del Tesoro poliennali 12% - 1º maggio 1992/2002, emessi in forza dei provvedimenti indicati nelle premesse, sono rilasciati, in sede di emissione, nei tagli da lire cinque milioni, dieci milioni, cinquanta milioni, cento milioni, cinquecento milioni, un miliardo e dieci miliardi.

Vengono allestiti, peraltro, anche titoli da lire centomila, cinquecentomila e un milione, riservati esclusivamente ad operazioni ordinarie; essi hanno caratteristiche analoghe a quelle dei titoli degli altri tagli e le seguenti colorazioni; bruno chiaro-bruno scuro per i titoli da L. 100.000, grigio lavagna-grigio scuro per quelli da L. 500.000 e viola malva-viola scuro per quelli da L. 1.000.000.

Ciascun titolo si compone del corpo e di un foglio di venti cedole, per il pagamento degli interessi in rate semestrali.

Le venti cedole sono collocate a destra del corpo del titolo, su cinque colonne, numerate dal basso verso l'alto e dall'esterno verso l'interno, da quella n. 1, di scadenza 1º novembre 1992, a quella n. 20, di scadenza 1º maggio 2002.

Art. 2.

I buoni al portatore sono stampati su carta bianca con filigrana in chiaro-scuro.

La filigrana rappresenta il «Canone delle proporzioni» nel corpo del titolo e la «Testa di giovane» in ogni cedola, entrambi di Leonardo da Vinci. Nella carta filigranata, nel corpo del titolo e nelle cedole, sono altresì inseriti quattro fili metallici in senso orizzontale.

Art. 3.

Il prospetto del corpo del titolo è racchiuso da una cornice, formata dal susseguirsi di un motivo geometrico ispirato ai «nodi leonardeschi» ed interrotta, nell'angolo superiore sinistro, da una formella recante la riproduzione di una immagine di Leonardo e nell'angolo inferiore destro da una cedola-titolo, dello stesso formato delle cedole interessi, contenente gli elementi per la lettura magnetica; nel tratto superiore orizzontale della cornice, verso destra, è ricavato uno spazio rettangolare in bianco per riportarvi la prevista numerazione, destinata anch'essa a consentire la lettura magnetica a carattere CMC 7.

Lo spazio interno alla cornice è occupato da un fondino a linee sottili, ondulate e intrecciate, su cui sono stampate. dall'alto verso il basso, le seguenti leggende: «Codice 036605», su due righe, in uno spazio rettangolare racchiuso da un filo di cornice; «Repubblica Italiana (su due righe in chiaro) - Direzione Generale - del Tesoro (sempre in chiaro) - Buoni del Tesoro Poliennali 12% - 1º maggio 1992/2002 - Leggi 7 agosto 1982, n. 526 e 31 dicembre 1991, n. 451 e D.M. 21 aprile 1992 - titolo al portatore - del capitale nominale di lire - (importo in lettere) - fruttante l'interesse annuo lordo di lire -(importo in lettere) - pari a nette lire - (importo in lettere maiuscole) - per effetto della ritenuta fiscale del 12.50% di cui al D.L. 19 settembre 1986, - n. 556, convertito, con modificazioni, nella legge 17 novembre 1986, n. 759 -SERIE (segue la serie numerica) N. (segue la numerazione progressiva del titolo) - Iscritto nel Gran Libro del Debito Pubblico - con godimento dal 1º maggio 1992 - Roma, 2 maggio 1992; seguono le diciture, da sinistra a destra, «Vº per la Corte dei Conti (Spanò)», «Il Dirigente Generale (Piemontese)», «Il Primo Dirigente (Marzio)». Al di sotto della leggenda «Vº per la Corte dei Conti», è posto uno spazio circolare bianco privo di sottofondo, per l'apposizione del bollo a secco con l'emblema dello Stato e la leggenda circolare «Debito Pubblico della Repubblica Italiana» in una cornicetta a perline. Immediatamente al di sotto del bollo a secco, è riportato «n. 802400 di pos. (Serie IV)».

Art. 4.

Nel rovescio del corpo del titolo, in un pannello ornamentale racchiuso in una cornice che riproduce quella della copertina dell'opera di Leonardo da Vinci «DEL MOTO DELL'ACQUA» e recante in sottofondo il disegno della «MACCHINA DI SOLLEVAMENTO PER TRASPORTO DI MATERIALE DI SCAVO NELLA COSTRUZIONE DI UN CANALE> dello stesso Leonardo, sono riportate le principali norme che regolano i buoni del Tesoro poliennali 12% - 1º maggio 1992/2002; in basso, al centro, l'indicazione, in cifre, del capitale nominale del titolo.

Art. 5.

Il prospetto di ogni cedola è limitato da una cornicetta simile a quella del corpo del titolo, ma più sottile. anterrotta, in alto, dalla leggenda «Direzione Generale del Tesoro».

Nello spazio interno alla cornice, a ridosso dei lati orizzontali della stessa, sono ricavate due fasce prive di stampa, una superiore ed una inferiore, destinate alla numerazione per lettura magnetica.

Nello spazio rimanente, su fondino uguale a quello del corpo del titolo, sono disposte, dall'alto verso il basso, le da lire dieci milioni, cinquanta milioni, cento milioni

seguenti leggende: «Buoni del Tesoro poliennali - 1º maggio 1992/2002 - Leggi 7 agosto 1982, n. 526 e 31 dicembre - 1991, n. 451 e D.M. 21 aprile 1992 - cedola al (segue la data di pagabilità) - Serie N. - di lorde lire (importo in cifre) - pari a nette lire - (importo in lettere maiuscole) - per effetto della ritenuta fiscale del 12.50% di cui al D.L. 19 settembre 1986, - n. 556, convertito, con modificazioni, nella legge 17 novembre 1986, n. 759».

Il numero cedolare è ripetuto due volte in due piccoli riquadri, privi della stampa del fondo, posti rispettivamente in alto a sinistra ed in basso a destra.

Al di sotto del numero cedolare che si trova in alto a sinistra, è riportato in cifre il tasso di interesse «12%», mentre in uno spazio quadrangolare in alto a destra, delimitato da un filo di cornice, sono disposte, dall'alto verso il basso, le seguenti leggende: «pagabile il - (segue la data di pagabilità della cedola) - lire - (importo in cifre) nette».

Immediatamente al di sotto, in un ulteriore piccolo spazio rettangolare, anch'esso delimitato da un filo di cornice. è riportata la leggenda «036605», relativa al codice di identificazione del prestito; più sotto, vi è uno spazio circolare bianco, privo di sottofondo, per l'apposizione del bollino a secco con l'emblema dello Stato e la leggenda circolare «Debito Pubblico della Repubblica Italiana».

Art. 6.

Il rovescio di ciascuna cedola reca un motivo ornamentale con al centro uno spazio circolare bianco nel quale spicca il numero cedolare.

Sotto tale motivo ornamentale è riportata la leggenda «B.T.P. 12% - 1° maggio 1992/2002».

Art. 7.

Per la stampa del prospetto e del rovescio dei titoli è stata adottata una doppia colorazione, oltreché colori diversi per ciascun taglio e precisamente:

per i titoli da L. 5.000.000 in bruno seppia-bruno giallastro;

per i titoli da L. 10.000.000 in verde pisello-verde oliva;

per i titoli da L. 50.000.000 in giallo sole-giallo arancio;

per i titoli da L. 100.000.000 in blu chiaro-blu scuro; per i titoli da L. 500.000.000 in rosso chiaro-rosso violaceo;

per i titoli da L. 1.000.000.000 in verde smeraldo chiaro-verde smeraldo scuro;

per i titoli da L. 10.000.000.000 in viola-rosso.

Anche per le cornici del prospetto del corpo del titolo e delle cedole è stata adottata una doppia colorazione.

La carta filigranata del taglio da lire cinque milioni è colorata litograficamente in avorio antico; quella dei tagli e cinquecento milioni, e colorata litograficamente in giallo molto chiaro, mentre quella del taglio da 1 e 10 miliardi è stata resa pergamenata.

Le leggende del prospetto del titolo e delle cedole sono stampate in calcografia; la numerazione — sia araba che magnetica — la serie, le firme, la data di godimento e di rilascio ed il numero di posizione nel prospetto del corpo del titolo, nonché la serie e la numerazione nelle cedole, sono impressi tipograficamente in nero.

Le leggende del rovescio del titolo e delle cedole sono stampate litograficamente in nero.

Il presente decreto sara trasmesso alla Corte dei conti per la registrazione e pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 23 novembre 1992

Il Ministro: BARUCCI

Registrato alla Corte dei conti l'11 dicembre 1992 Registro n. 39 Tesoro, foglio n. 319

93A0030

MINISTERO DELLA MARINA MERCANTILE

DECRETO 21 dicembre 1992.

Dichiarazione di eccezionale avversità ecologica nella Sacca di Goro.

IL MINISTRO DELLA MARINA MERCANTILE

Vista la legge 5 febbraio 1992, n. 72, concernente il fondo di solidarietà nazionale della pesca relativo alla concessione di contributi a parziale copertura del danno a favore dei pescatori singoli associati, che abbiano subito gravi danni e si trovino in particolari condizioni di bisogno per la ripresa produttiva delle proprie aziende, a seguito di calamità naturali o di avversità meteomarine ovvero ecologiche di carattere eccezionale;

Visto il decreto ministeriale 3 marzo 1992 concernente le modalità tecniche ed i criteri relativi alle provvidenze previste dalla stessa legge;

Viste le domande presentate dalla Lega ANCP e dalla Federcoopesca con le quali è richiesto il riconoscimento della calamità naturale in dipendenza dei fenomeni di anossia causata dalle macroalghe, nonché dalla mancata circolazione di acqua all'interno della Sacca di Goro nel periodo 25 luglio-20 agosto 1992;

Visti gli accertamenti sull'esistenza e sulla rilevanza del fenomeno denunciato, nonché sull'incidenza dello stesso sui bilanci economici delle imprese effettuati dall'Istituto centrale per la ricerca applicata al'mare e dalla Università di Ferrara - Dipartimento di biologia evolutiva; Sentita la commissione consultiva centrale per la pesca marittima nella riunione del 14 dicembre 1992, che ha reso al riguardo, parere favorevole;

Decreta:

Art. 1.

1. Nella Sacca di Goro, in relazione agli eventi verificatisi nel corso dell'anno 1992 in premessa citati, è dichiarata ai sensi dell'art. 2 della legge 5 febbraio 1992, n. 72, la eccezionale avversità ecologica.

Art. 2.

- 1. Le domande di ammissione al contributo di cui al precedente art. 1, debbono essere redatte dalle imprese in triplice copia di cui una in carta legale secondo lo schema allegato (allegato A) che fa parte integrante del presente decreto.
- 2. Le domande corredate della documentazione indicata nell'allegato A al presente decreto, è trasmessa al Ministero della marina mercantile Direzione generale della pesca marittima, entro il termine di giorni trenta dalla data di pubblicazione del decreto stesso.
- 3. Il Ministero della marina mercantile, sentita la commissione consultiva centrale della pesca marittima, determina l'importo del contributo di cui all'art. 5 del decreto ministeriale 3 marzo 1992 e provvede alla concessione e all'erogazione dello stesso.
- 4. La concessione del contributo di cui ai precedenti commi è subordinata all'autorizzazione da parte della Presidenza del Consiglio dei Ministri ad assumere gli impegni di spesa, ai sensi del decreto ministeriale 11 luglio 1992, n. 333, convertito nella legge n. 359/1992, sui fondi della legge 5 febbraio 1992, n. 72.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana ed entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione.

Roma, 21 dicembre 1992

Il Ministro: TESINI

ALLEGATO A

Al Ministero della marina mercantile
- Direzione generale della pesca
marittima - Viale dell'Arte, 16 00144 ROMA

La sottoscritta ditta
con sede in via
codice fiscale e partita I.V.A. n.
titolare dell'impianto di
con iscrizione alla camera di commercio di
n con oggetto sociale
chiede la corresponsione del contributo a fondo perduto, a titolo di parziale ristoro del danno subito a causa del
dichiarato
con decreto del Ministro della marina mercantile in data

All'uopo allega:

- 1) iscrizione nel registro delle imprese di pesca (per le imprese di pesca),
- 2) iscuzione alla camera di commercio (per gli impianti di acquacoltura, mitilicoltura e molluschicoltura),
- 3) certificato antimafia o autocertificazione (a seconda degli importi previsti per legge);
- 4) conto consuntivo dell'impresa ovvero denuncia dei redditi dei due anni precedenti a quello in cui si è verificato l'evento calamitoso,
- 5) perizia giurata di un biologo sui danni subiti (la perizia può riguardare anche più imprese sempre che i dati concernenti le singole imprese siano individuabili);
 - 6) certificato di vigenza del tribunale

Data.

Lirma

93A0032

MINISTERO DEL LAVORO E DELLA PREVIDENZA SOCIALE

DECRETO 17 dicembre 1992

Liquidazione coatta amministrativa della società cooperativa agricola «Stalla sociale di Domo» Soc. coop. a r.l., in Domo di Serra S. Quirico, e nomina del commissario liquidatore.

IL MINISTRO DEL LAVORO E DELLA PREVIDENZA SOCIALE

Vista la sentenza in data 23 gennaio 1992 con la quale il tribunale di Ancona ha dichiarato lo stato di insolvenza della societa cooperativa agricola «Stalla sociale di Domo» Soc. coop. a r.l., con sede in Domo di Serra S. Quirico (Ancona);

Ritenuta la necessità, a seguito dell'accertamento di cui sopra di sottoporre la cooperativa in questione alla procedura di liquidazione coatta amministrativa;

Visti gli articoli 2540 del codice civile e 194 e seguenti del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267;

Vista la relazione del direttore generale della cooperazione.

Decreta:

Art. 1.

La società cooperativa agricola «Stalla sociale di Domo» Soc. coop. a r.l., con sede in Domo di Serra S. Quirico (Ancona), costituita per rogito notaio dott. Giacalone Antonino, repertorio n. 31912/11699 in data 21 maggio 1977, è posta in liquidazione coatta amministrativa ai sensi e per gli effetti di cui agli articoli 2540 del codice civile e 194 e seguenti del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267, ed il dott. Mariano Cesari, nato a Castorano il 28 luglio 1957, residente in via Gaico, 12, Castorano (Ascoli Piceno), ne è nominato commissario liquidatore.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Utticiale della Repubblica italiana.

Roma, 17 dicembre 1992

Il Ministro: Cristoi ori

93 10931

MINISTERO DELLE FINANZE

DFCRETO 5 gennaio 1993

Rettifiche alle istruzioni ed ai modelli allegati al decreto ministeriale 15 dicembre 1992 recante l'approvazione dei modelli 730.

IL MINISTRO DELLE FINANZE

Visto il propino decreto n 2494 in data 15 dicembre 1992 di approvazione dei modelli 730-base, 730-1, 730-2, 730-3, 730-4 e 730-5 concernenti la dichiarazione unica agli effetti dell'imposta sul reddito delle persone fisiche e dell'imposta locale sui redditi, nonché per il contributo al Servizio sanitario nazionale, da presentare nell'anno 1993 da parte dei lavoratori dipendenti e pensionati che intendono avvalersi dell'assistenza fiscale dei sostituti d'imposta o dei centri autorizzati di assistenza fiscale pei lavoratori dipendenti e pensionati, pubblicato nel supplemento ordinario n. 132 alla Gazzetta Ufficiale - serie generale - n. 297 del 18 dicembre 1992;

Considerato che occorre rettificare la testata del quadro D del modello 730-base e le indicazioni di alcuni campi dell'allegato C al predetto decreto, in quanto risultate errate,

Ritenuto di dover provvedere in conformità;

Decreta

Articolo unico

Nella testata del quadro D Altu redditi del modello 730-base, pubblicato alle pagine 31 e 46 del supplemento ordinario alla *Gazzetta Ufficiale* in premessa indicato, è soppressa la dicitura «Da compilare da parte del contribuente relativamente alle somme erogate da sostituti diversi da quello a cui si richiede l'assistenza fiscale»

All'allegato C al decreto di cui in premessa, pubblicato nello stesso supplemento ordinario, sono apportate le seguenti rettifiche:

Campo contraddistinto dal numero 76 del Record C): la posizione finale del campo varia da «374» a «376»;

Campi contraddistinti dai numeri da 77 a 108 del Record C): le posizioni iniziali e finali dei campi sono incrementate di due unità;

Campo contraddistinto dal numero 109 del Record C): la posizione iniziale del campo varia da «525» a «527» e quella finale da «534» a «535»;

Campi contraddistinti dai numeri da 110 a 215 del Record C): le posizioni iniziali e finali dei campi sono incrementate di una unità:

Campo contraddistinto dal numero 216 del Record C): la posizione iniziale del campo varia da «1013» a «1014» e la lunghezza da «88» a «87»;

Campo contraddistinto dal numero 109 del Record D): la posizione finale del campo varia da «964» a «967»;

Campo contraddistinto dal numero 110 del Record D): la posizione iniziale del campo varia da «965» a «968»:

Campo contraddistinto dal numero 93 del Record F): sono soppresse le parole «e/o G».

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 5 gennaio 1993

Il Ministro: Goria

93A0062

DECRETI E DELIBERE DI ALTRE AUTORITA

UNIVERSITA DI UDINE

DECRETO RETTORALE 17 settembre 1992.

Modificazioni allo statuto dell'Università.

IL RETTORE

Visto lo statuto dell'Università degli studi di Udine, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 11 luglio 1979, n. 298, e successive modificazioni;

Visto il testo unico delle leggi sull'istruzione superiore, approvato con regio decreto 31 agosto 1933, n. 1592;

Visto il regio decreto 20 giugno 1935, n. 1071, convertito in legge 2 gennaio 1936, n. 73;

Visto il regio decreto 30 settembre 1938; n. 1652, e successive modificazioni ed integrazioni;

Vista la legge 11 aprile 1953, n. 312;

Vista la legge 21 febbraio 1980, n. 28;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica II luglio 1980, n. 382;

Vista la legge 9 maggio 1989, n. 168;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 28 ottobre 1991 relativo alla approvazione del piano di sviluppo delle università per il triennio 1991-93, che prevede, tra l'altro, l'istituzione di nuovi corsi di laurea;

Viste le proposte di modifica dello statuto formulate dalle autorità accademiche dell Università degli studi di Udine rispettivamente in data:

consiglio di facoltà di scienze economiche e bancarie del 10 marzo 1992;

senato accademico del 24 marzo 1992;

consiglio di amministrazione del 26 marzo 1992;

Visto il parere del Consiglio universitario nazionale del 10 luglio 1992;

Decreta:

Lo statuto dell'Università degli studi di Udine, approvato e modificato con la normativa sopra indicata, è ulteriormente modificato come appresso:

Articolo unico

L'art. 1, punto 6), relativo alla facoltà di scienze economiche e bancarie viene così modificato:

- 6) facoltà di scienze economiche e bancarie:
- *a)* corso di laurea in economia bancaria finanziaria ed assicurativa;
 - b) corso di laurea in economia e commercio.

Gli articoli 44, 45, 46, 47 e 48 vengono soppressi e sostituiti come di seguito specificato.

Vengono aggiunti gli articoli 48-bis, 48-ter, 48-quater, 48-quinques.

Art. 44. — La facoltà di scienze economiche e bancarie conferisce le lauree in:

economia bancaria finanziaria ed assicurativa:

economia e commercio.

Gli articoli seguenti, dal 45 al 48, disciplinano il corso di laurea in economia bancaria finanziaria ed assicurativa; gli articoli dal 48-bis al 48-quater disciplinano il corso di laurea in economia e commercio.

Art. 45 (Corso di laurea in economia bancaria finanziaria ed assicurativa). — La laurea in economia bancaria finanziaria ed assicurativa ha durata quadriennale, prevede un primo biennio comune e un secondo biennio di indirizzo.

Il consiglio di facoltà potrà attivare gli indirizzi di laurea in:

economia bancaria,

economia degli intermediari finanziari;

economia delle assicurazioni,

Insegnamenti istituzionali:

Area aziendale:

- 1) economia aziendale;
- 2) ragioneria,
- 3) finanza aziendale.

Area economica:

- 4) economia politica I,
- 5) economia politica II;
- 6) politica economica.

Area matematico-statistica.

- 7) matematica generale,
- 8) matematica finanziaria,
- 9) statistica.

Area giuridica.

- 10) istituzioni di diritto privato;
- 11) istituzioni di diritto pubblico;
- 12) diritto commerciale.

Art. 46 (Insegnamenti caratterizzanti di indirizzo). Indirizzo economia bancaria.

- 1) economia delle aziende di credito,
- 2) economia monetaria e creditizia;
- 3) tecnica bancaria,
- 4) legislazione bancaria,
- 5) diritto bancario;
- 6) mercati monetari e finanziari;
- 7) amministrazione e controllo delle imprese bancarie;
 - 8) storia della banca e delle assicurazioni.

Indirizzo economia degli intermediari finanziari:

- 1) economia degli intermediari finanziari;
- 2) tecnica delle operazioni finanziarie;
- 3) amministrazione e controllo degli intermediari finanziari;
 - 4) tecnica dei crediti speciali;
 - 5) teoria delle scelte di portafoglio;

- 6) diritto degli intermediari finanziari,
- 7) sistemi finanziari comparati;
- 8) storia della banca e delle assicurazioni.

Indirizzo economia delle assicurazioni:

- 1) economia e finanza delle imprese di assicurazione;
- 2) tecnica delle assicurazioni;
- 3) matematica attuariale;
- 4) teoria del rischio;
- 5) diritto delle assicurazioni;
- 6) amministrazione e controllo delle imprese di assicurazione;
 - 7) economia e tecnica dei sistemi previdenziali;
 - 8) storia della banca e delle assicurazioni.

Art. 47 (Insegnamenti complementari)

contabilità di Stato e degli enti pubblici;

diritto amministrativo;

diritto del lavoro;

diritto delle Comunità europee;

diritto del commercio internazionale:

diritto del mercato finanziario;

diritto dell'economia;

diritto fallimentare;

diritto finanziario;

diritto industriale;

diritto pubblico dell'economia;

diritto tributario;

diritto regionale;

economia internazionale

economia applicata;

economia matematica:

economia industriale;

economia e politica dell'ambiente:

economia regionale;

economia e politica industriale;

economia agraria;

politica agraria;

economia del benessere;

economia del commercio internazionale;

economia dello sviluppo;

sistemi economici comparati;

9-1-1993 analisi economica; econometria; econometria II; politica economica; storia economica; storia economica italiana dall'unità nazionale; storia economica contemporanea; storia sociale; storia delle dottrine economiche: storia della moneta e della banca; economia agroalimentare; economia dei mercati agricoli e forestali; economia dell'ambiente agro-forestale; marketing dei prodotti agroalimentari; pianificazione agricola ed organizzazione del territorio; politica agraria comunitaria; geografia economica; scienza delle finanze: analisi di mercato: contabilità nazionale: demografia; elaborazione automatica dei dati; matematica finanziaria; matematica attuariale; tecnica attuariale delle assicurazioni sulla vita; matematica per l'economia; teoria delle decisioni; teoria dei campioni; tecnica di ricerca e di elaborazione dei dati; modelli demografici;

statistica aziendale; statistica economica; statistica dei mercati monetari e finanziari; statistica per la ricerca sociale; statistica sociale; metodologia della ricerca sociale; economia della sicurezza sociale; sociologia della organizzazione; sociologia del lavoro; sociologia economica; sociologia; analisi e contabilità dei costi; bilancio ed altre determinazioni di sintesi; economia aziendale; finanza aziendale; teoria delle decisioni;

strategia e politica aziendali; programmazione e controllo; revisione aziendale: sistemi informativi aziendali; economia delle imprese di assicurazione; finanziamenti di aziende: tecnica di borsa: economia del mercato mobiliare; economia e direzione delle imprese commerciali; economia delle aziende di pubblici servizi; economia e direzione aziendale; marketing; organizzazione aziendale; organizzazione del lavoro; politiche del personale e analisi delle mansioni; tecnica del commercio internazionale; tecnica delle ricerche di mercato e della distribuzione generale:

tecnica industriale e commerciale; tecnologia dei cicli produttivi; storia delle dottrine politiche; storia dell'amministrazione pubblica; lingua inglese; lingua tedesca; lingua francese; lingua spagnola.

Art. 48.

Conseguimento della laurea:

La laurea in economia bancaria, finanziaria ed assicurativa si consegue dopo aver superato ventiquattro esami di profitto annuali, o il loro equivalente, e l'esame di laurea, comportante la discussione di una tesi scritta.

Piani di studio.

Il piano degli studi deve comprendere dieci insegnamenti istituzionali comuni, cinque insegnamenti caratterizzanti di indirizzo e altri nove insegnamenti scelti secondo le regole indicate dal consiglio di corso di laurea.

Devono in ogni caso essere presenti nel curriculum degli studi due insegnamenti istituzionali e almeno un terzo insegnamento per ciascuna area disciplinare. Inoltre, i nove insegnamenti richiesti per il completamento dei piani di studio devono essere scelti con il vincolo dell'inserimento di almeno un insegnamento per ciascuna delle quattro

Per l'ammissione all'esame di laurea occorre altresì avere superato una prova di idoneità in una lingua straniera e, se il consiglio di corso di laurea lo delibera, una prova di idoneità in una seconda lingua straniera e/o una prova di accertamento delle conoscenze informatiche di base.

Corsi annuali e semestrali:

Il consiglio di corso di laurea stabilisce quali insegnamenti sono svolti con corsi annuali e quali con corsi semestrali, intendendosi come tali quelli con un numero di ore di lezione pari alla metà di un corso annuale, e può inoltre stabilire che un corso annuale sia svolto in due corsi semestrali con distinte prove d'esame, essendo a tutti gli effetti valida l'equivalenza tra un corso annuale e due corsi semestrali, così come tra i rispettivi esami o prove di idoneità. Può anche stabilire che gli insegnamenti istituzionali e caratterizzanti formino oggetto di più corsi, annuali o semestrali, in aggiunta al primo.

Organizzazione didattica.

Nel biennio comune devono essere tenuti almeno otto insegnamenti istituzionali e altri quattro insegnamenti, dei quali non più di due scelti tra i caratterizzanti di indirizzo

Fino a due corsi annuali, o quattro semestrali, previsti nel piano di studio del secondo biennio possono essere svolti in forme di corsi integrati, tenuti, per un numero complessivamente uguale di ore, da diversi docenti, che faranno tutti parte della commissione d'esame.

Il consiglio di corso di laurea può designare un coordinatore per ciascun corso svolto in questa forma e stabilirà, altresì, i modi di verifica del profitto e le norme di equivalenza con gli esami dei corsi annuali e semestrali.

Nel rispetto delle condizioni stabilite agli articoli precedenti, il consiglio di corso di laurea può definire percorsi didattici differenziati, indicando esami non rinunciabili ed opzioni fra gruppi o entro gruppi d'esami. Inoltre, può stabilire con propria delibera le propedeuticità indispensabili fra i vari insegnamenti, e lo studente non sarà ammesso agli esami se non avrà prima superato quelli relativi agli insegnamenti propedeutici.

Il consiglio di corso di laurea può anche stabilire le modalità per l'eventuale inclusione nei piani di studio di corsi svolti presso altre facoltà, nel limite massimo complessivo di tre insegnamenti annuali.

Esami e prove d'idoneità

Ogni corso comporta un esame di profitto; ogni corso di lingue comporta una prova di idoneità.

Nel rispetto delle leggi vigenti il consiglio di facoltà stabilisce le modalità degli esami di profitto e di diploma e delle prove di idoneità.

Le prove di idoncità possono essere sostenute anche senza la frequenza ai corsi eventualmente attivati.

Art. 48-bis (Corso di laurea in economia e commercio).

— La laurea in economia e commercio ha durata quadriennale:

Insegnamenti fondamentali:

istituzioni di diritto privato; istituzioni di diritto pubblico; diritto commerciale (biennale);

matematica generale;

matematica finanziaria (biennale);

statistica (biennale):

economia politica (biennale);
diritto del lavoro;
scienza delle finanze e diritto finanziario,
economia e politica agraria;
politica economica e finanziaria;
storia economica;
geografia economica (biennale);
ragioneria generale e applicata (biennale);
tecnica bancaria e professionale;
tecnica industriale e commerciale;
merceologia;
lingua francese o spagnola (triennale);

lingua tedesca o inglese (triennale).

Art. 48-ter (Insegnamenti complementari):
contabilità di Stato e degli enti pubblici;

diritto amministrativo;

diritto delle Comunità curopee;

diritto del commerciale internazionale,

diritto del mercato finanziario;

diritto dell'economia:

diritto fallimentare:

diritto finanziario;

diritto industriale;

diritto pubblico dell'economia;

diritto tributario,

diritto regionale:

economia internazionale;

economia applicata;

economia matematica;

economia industriale;

economia e politica dell'ambiente;

economia regionale;

economia e politica industriale;

economia agraria;

politica agraria;

economia del benessere;

economia del commercio internazionale;

economia dello sviluppo;

sistemi economici comparati;

analisi economica;

econometria;

econometria II;

politica economica;

storia economica italiana dall'unità nazionale;

storia economica contemporanea;

storia sociale;

storia delle dottrine economiche;

storia della moneta e della banca;

economia agroalimentare;

economia dei mercati agricoli e forestali; economia dell'ambiente agro-forestale; marketing dei prodotti agroalimentari; pianificazione agricola ed organizzazione del territorio;

politica agraria comunitaria; scienza delle finanze: analisi di mercato: contabilità nazionale; demografia; elaborazione automatica dei dati: matematica attuariale; tecnica attuariale delle assicurazioni sulla vita; matematica per l'economia; teoria delle decisioni; teoria dei campioni; tecnica di ricerca e di elaborazione dei dati: modelli demografici; statistica aziendale; statistica economica; statistica dei mercati monetari e finanziari; statistica per la ricerca sociale; statistica sociale; metodologia della ricerca sociale; economia della sicurezza sociale; sociologia della organizzazione; sociologia del lavoro; sociologia economica; sociologia; analisi e contabilità dei costi; bilancio ed altre determinazioni di sintesi; economia aziendale; finanza aziendale; teoria delle decisioni; strategia e politica aziendali; programmazione e controllo; revisione aziendale; sistemi informativi aziendali: economia delle imprese di assicurazione; finanziamenti di aziende: tecnica di borsa; economia del mercato mobiliare; economia e direzione delle imprese commerciali; economia delle aziende di pubblici servizi; economia e direzione aziendale; marketing; organizzazione aziendale; organizzazione del lavoro;

politiche del personale e analisi delle mansioni; tecnica del commercio internazionale;

tecnica delle ricerche di mercato e della distribuzione generale;

tecnologia dei cicli produttivi;

storia delle dottrine politiche;

storia dell'amministrazione pubblica;

lingua inglese;

lingua tedesca;

lingua francese;

lingua spagnola.

Art. 48-quater (Organizzazione didattica). — Gli insegnamenti di diritto commerciale e di geografia economica comportano un unico esame alla fine del corso biennale; per gli altri insegnamenti biennali è prescritto l'esame alla fine di ciascun corso annuale, dovendosi il primo corso considerare come propedeutico al secondo.

L'insegnamento triennale delle lingue estere comporta per ciascuna una prova scritta e una orale alla fine del triennio.

Per essere ammesso all' esame di laurea lo studente deve aver seguito i corsi e superato gli esami in tutti gli insegnamenti fondamentali e almeno in due, da lui scelti fra i complementari, salvo quanto disposto dalla legge 11 dicembre 1969, n. 910.

Art. 48-quinquies. — Nel rispetto delle disposizioni vigenti, i consigli di corso di laurea in economia bancaria finanziaria ed assicurativa e di economia e commercio curano il coordinamento degli insegnamenti impartiti annualmente, dell'attività, dei curricula degli studenti in modo da garantire coerenza e funzionalità alle attività svolte dai due corsi della facoltà.

Nella scelta degli insegnamenti complementari gli studenti di ciascuno dei due corsi possono avvalersi degli insegnamenti attivati nell'altro. Essi possono anche scegliere, tra i propri complementari, insegnamenti fondamentali dell'altro corso di laurea, purché il loro contenuto sia diverso da quello degli insegnamenti previsti per il corso di laurea seguito. Il consiglio di corso di laurea stabilisce ogni anno quale sia la gamma di insegnamenti impartiti nell'altro corso per i quali sia prevista tale possibilità di opzione.

Nel rispetto delle disposizioni vigenti, il consiglio di corso di laurea può definire percorsi didattici differenziati, indicando esami non rinunciabili ed opzioni fra gruppi di esami o entro gruppi d'esami. Inoltre può stabilire con propria delibera le propedeuticità indispensabili fra i vari insegnamenti.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Udine, 17 settembre 1992

Il rettore

93A0035

UNIVERSITÀ DI PADOVA

DECRETO RETTORALE 30 giugno 1992.

Modificazioni allo statuto dell'Università.

IL RETTORE

Visto lo statuto dell'Università degli studi di Padova, approvato con regio decreto 20 aprile 1939, n. 1058, e successive modificazioni e integrazioni;

Visto il testo unico delle leggi sull'istruzione superiore, approvato con regio decreto 31 agosto 1933, n. 1592;

Visto il regio decreto-legge 20 giugno 1935, n. 1071, convertito nella legge 2 gennaio 1936, n. 73;

Visto il regio decreto 30 settembre 1938, n. 1652, e successive modificazioni;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 11 luglio 1980, n. 382;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 10 marzo 1982, n. 162, ed in particolare l'art. 18;

Vista la legge 9 maggio 1989, n. 168;

Viste le proposte di modifica dello statuto formulate dalle autorità accademiche dell'Università degli studi di Padova;

Riconosciuta la particolare necessità di approvare le nuove modifiche proposte, in deroga al termine triennale di cui all'ultimo comma dell'art. 17 del testo unico 31 agosto 1933, n. 1592, per i motivi esposti nelle deliberazioni degli organi accademici dell'Università degli studi di Padova:

Decreta:

Lo statuto dell'Università degli studi di Padova. approvato e modificato con i decreti indicati nelle premesse, e ulteriormente modificato come appresso:

Articolo unico

- 1. Gli articoli da 427 a 434, relativi al corso di perfezionamento in economia montana delle Venezie, già afferente alla facoltà di agraria, sono soppressi.
- 2. Gli articoli da 401 a 411, relativi alla scuola di perfezionamento in scienze farmaceutiche e biochimica applicata, già afferente alla facoltà di farmacia, sono soppressi.
- perfezionamento in chimica industriale, elettronica sperimentale, elettrotecnica sperimentale, elettrotecnica sperimentale, energetica, fluidodinamica delle macchine, geotecnica, idraulica sperimentale, idrografia e idrologia, industrializzazione edilizia, ingegneria biomedica, ingegneria dei sistemi, ingegneria del plasma e della fusione termonucleare controllata, ingegneria del territorio, ingegneria delle alte tensioni, ingegneria informatica, ingegneria marittima e costiera, matematica applicata e programmazione, restauro edilizio, sistemi di controllo, strumentazione elettrica ed elettronica, tecnica del freddo, tecnica del traffico, tecnica motoristica, telecomunicazioni, già afferenti alla facoltà di ingegneria, sono soppressi.

- 4. Gli articoli da 249 a 256 e da 259 a 270, rispettivamente relativi alle norme comuni a tutte le scuole già afferenti alla facoltà di lettere e filosofia, ed alle scuole di perfezionamento in: filologia classica, filologia moderna, filologia slava e balcanica, filosofia, geografia, glottologia, lingue e letterature straniere, scienze religiose, storia antica, storia dell'arte, storia medioevale e moderna, già afferenti alla facoltà di lettere e filosofia, sono soppressi.
- 5. Gli articoli 271 e 272, rispettivamente relativi alle scuole di specializzazione per archivisti e per bibliotecari, già afferenti alla facoltà di lettere e filosofia, sono soppressi.
- 6. Gli articoli da 275 a 294, relativi alle scuole di perfezionamento e specializzazione in discipline pedagogiche ed in psicologia, già afferenti alla facoltà di magistero, sono soppressi.
- 7. Gli articoli da 295 a 303, relativi alla scuola di perfezionamento in metodologia della ricerca filosofica e in filosofia della scienza, afferente alla facoltà di magistero, sono soppressi.
- 8. Nell'art. 315, relativo all'elenco delle scuole di specializzazione e di perfezionamento già afferenti alla facoltà di medicina e chirurgia, le denominazioni delle scuole di specializzazione in endocrinochirurgia ed in neuropatologia e della scuola di perfezionamento in storia della medicina sono soppresse: nell'art. 316, relativo alle scuole di specializzazione e di perfezionamento già afferenti alla facoltà di medicina e chirurgia, gli ordinamenti delle scuole di specializzazione in endocrinochirurgia ed in neuropatologia e della scuola di perfezionamento in storia della medicina sono soppressi.
- 9. Gli articoli da 318 a 337, relativi ai corsi di perfezionamento in: fisica ad indirizzo didattico, matematica ad indirizzo applicativo, matematica ad indirizzo didattico, matematica ad indirizzo scientifico, già afferenti alla facoltà di scienze matematiche, fisiche e naturali, sono soppressi.
- 10. Gli articoli da 338 a 345, da 384 a 391 e da 392 a 399, rispettivamente relativi alle scuole di specializzazione in chimica analitica, in studi talassografici e in tecniche e misure nucleari, già afferenti alla facoltà di scienze matematiche, fisiche e naturali, sono soppressi.
- 11. Gli articoli da 346 a 354, da 365 a 372 e da 373 a 383, rispettivamente relativi alle scuole di perfezionamento in chimica delle radiazioni, in fisica e in scienza delle macromolecole, già afferenti alla facoltà di scienze matematiche, fisiche e naturali, sono soppressi.
- 12. Gli articoli da 213 a 225 e da 197 a 203, rispettivamente relativi alle scuole di perfezionamento in commercio con l'estero ed in discipline del lavoro, già afferente alla facoltà di scienze politiche sono soppressi.
- 13. Gli articoli da 228 a 235, relativi al corso di metodologie statistiche per ricercatori e sperimentatori, già afferente alla facoltà di scienze statistiche, demografiche ed attuariali, sono soppressi.

14. Gli articoli da 236 a 241, relativi al corso di perfezionamento in ricerca e pianificazione dei servizi sociali, già afferente alla facoltà di scienze statistiche, demografiche ed attuariali, sono soppressi.

15. Gli articoli da 242 a 248, relativi alla scuola di perfezionamento in statistica, già afferente alla facoltà di scienze statistiche, demografiche ed attuariali, sono

soppressi.

16. Gli articoli 226 e 227, relativi alla scuola diretta a fini speciali di economia e merceologia degli alimenti, già afferente alla facoltà di economia e commercio, sono soppressi.

17. Gli articoli da 194 a 196, relativi alla scuola diretta a fini speciali di preparazione sindacale, già afferente alla

facoltà di giurisprudenza, sono soppressi.

18. L'art. 274, relativo alla scuola diretta a fini speciali per storici dell'arte medioevale e moderna e conservatori dei beni artistici, già afferente alla facoltà di lettere e filosofia, sono soppressi.

19. Nell'art. 315, relativo all elenco delle scuole dirette a fini speciali, già afferenti alla facoltà di medicina e chirurgia, sono soppresse le denominazioni delle scuole dirette a fini speciali per tecnici di cardoangiochirurgia e per tecnici di laboratorio di igiene e di microbiologia; nell'art. 316, relativo alle scuole dirette a fini speciali, già afferenti alla facoltà di medicina e chirurgia, sono soppressi gli ordinamenti delle scuole dirette a fini speciali per tecnici di cardioangiochirurgia e per tecnici di laboratorio di igiene e di microbiologia.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Padova, 30 giugno 1992

Il pro-rettore: Milanesi

93A0034

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

MINISTERO DEGLI AFFARI ESTERI

Soppressione del vice consolato onorario in Beira (Mozambico)

IL MINISTRO DEGLI AFFARI ESTERI

(Omissis).

Decreta:

Articolo unico

Il vice consolato onorario in Beira (Mozambico) è soppresso.

Il presente decreto verrà trasmesso alla Corte dei conti per la prescritta registrazione e verrà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 12 novembre 1992

p. Il Ministro: Azzarà

Registrato alla Corte dei conti il 9 dicembre 1992 Registro n. 23 Esteri, foglio n. 392

93A0036

Istituzione del vice consolato onorario in Freetown (Sierra Leone)

IL MINISTRO DEGLI AFFARI ESTERI

(Omissis).

Decreta:

Articolo unico

A decorrere dal 1º gennaio 1993 è istituito in Freetown (Sierra Leone) un consolato di seconda categoria, posto alle dipendenze dell'ambasciata d'Italia in Conakry, con circoscrizione territoriale comprendente l'intero territorio della Sierra Leone.

Il presente decreto verrà trasmesso alla Corte dei conti per la prescritta registrazione e verrà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 18 novembre 1992

Il Ministro: COLOMBO

Registrato alla Corte dei conti il 9 dicembre 1992 Registro n. 23 Esteri, foglio n. 391

93A0037

Entrata in vigore dell'accordo tra la Repubblica italiana e la Repubblica popolare di Polonia sulla promozione e protezione degli investimenti, con protocollo, firmato a Varsavia il 10 maggio 1989.

Il giorno 10 dicembre 1992 ha avuto luogo lo scambio degli strumenti di ratifica previsto per l'entrata in vigore dell'accordo tra la Repubblica italiana e la Repubblica popolare di Polonia sulla promozione e protezione degli investimenti, con protocollo, firmato a Varsavia il 10 maggio 1989, la cui ratifica è stata autorizzata con legge 7 gennaio 1992, n. 30, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 21 del 27 gennaio 1992, supplemento ordinario n. 16.

In conformità dell'art. 13, l'accordo entrerà in vigore in data 10 gennaio 1993.

93A0038

MINISTERO DELL'INTERNO

Ricoposcimento e classificazione di artifici pirotecnici

Con decreto ministeriale n. 559/C.18031-XV-J del 13 ottobre 1992 gli articoli pirotecnici denominati:

Bombanrohr 9200 (denominazione attribuita dalla ditta: cometa colorata);

Bombanrohr 9201 (denominazione attribuita dalla ditta: cometa arcobaleno);

Bombanrohr 9202 (denominazione attribuita dalla ditta: cometa tremolante);

Leucht-Kugel-Bukett (denominazione attribuita dalla ditta: candele romane);

Feuertopfe-Pots a Feu Mit Silber-Strahlblitzen (denominazione attribuita dalla ditta: argentato dorato a scoppio);
Feuertopfe-Pots a Feu Mit Gold-Strahlblitzen (denominazione

attribuita dalla ditta: tubo con giroscopio dorato a scoppio), che la ditta R. Riedlinger intende importare dalla Repubblica federale tedesca, sono riconosciuti ai sensi degli articoli 53 e 54 del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza e classificati nella quarta categoria dell'allegato A al regolamento di esecuzione del citato testo unico.

93A0039

Riconoscimento e classificazione di alcuni manafatti esplesivi

Con decreto ministeriale n 559 C 16795-XV J (35) del 14 novembre 1992 il manufatto esplosivo denominato: «Attuatore a pistone miniaturizzato DR 2001 C13» che la societa Valsella meccanotecnica S p a , con sede in Castenedolo (Brescia), intende importare dalla societa ICI Nobel's Explosives - Gian Bretagna, è riconosciuto ai sensi degli articoli 53 e 54 del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza e classificato nella quinta categoria, gruppo f, dell'allegato f al regolamento di esecuzione del citato testo unico

Con decreto ministeriale n 559 C 22147-XV-J (113) del 14 novembre 1992 sono riconosciuti ai sensi degli articoli 53 e 54 del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza e classificati nelle categorie e gruppi dell'allegato A al regolamento di esecuzione del citato testo unico, il manufatto esplosivo nel suo complesso, nonché i relativi componenti, qui di seguito riportati, che la societa Simmel difesa S p a, con stabilimento in Castegnole di Paese (Treviso), intende importare dal Regno Unito:

«Carica propulsiva MK 4 per bombe da mortaio da 81 mm», prima categoria, gruppo C.

Componenti.

«Carica principale L39A1», prima categoria, gruppo C, n ONU 0242, 1.3C,

«Carica aggiuntiva L40A1», prima categoria, gruppo C, n ONU 0279, I IC

93A0040

MINISTERO DEL LAVORO E DELLA PREVIDENZA SOCIALE

Provvedimenti concernenti società cooperative

Con decreto ministeriale 17 dicembre 1992, il rag Gianluca Ponzio e stato nominato commissario liquidatore della società cooperativa di produzione e lavoro «Cooperativa per la gestione operata dello stabilimento FIAM a r.l.», con sede in Viterbo, posta in liquidazione coatta amministrativa con precedente decreto del 10 dicembre 1977, in sostituzione del rag. Domenico Ugolini, revocato

Con decreto ministeriale 17 dicembre 1992, il dott. Marco Baffoni è stato nominato commissario liquidatore della società cooperativa edilizia «Cooperativa edilizia vettai - Società cooperativa a r l », con sede in Aprilia (Latina), posta in liquidazione coatta amministrativa con piecedente decreto del 14 marzo 1988, in sostituzione del dott. Alberto Lauretti, dimissionario.

Con decreto munisteriale 17 dicembre 1992, il dott. Giovanni Ziaco e stato nominato commissario liquidatore della societa cooperativa «Aurora romana» societa cooperativa a responsabilità limitata, con sede in Roma, posta in liquidazione coatta amministrativa con precedente decreto del 26 febbraio 1985, in sostituzione del rag. Stefano Mancini, revocato

Con decreto ministeriale 17 dicembre 1992, il dott Marco Baffoni è stato nominato commissario liquidatore della società cooperativa edilizia «Prato verde - Società cooperativa edilizia a r l », con sede in Latina, posta in liquidazione coatta amministrativa con precedente decreto del 19 febbiaio 1992, in sostituzione del dott Domenico Oropallo, che non è in possesso dei requisiti richiesti a norma dell'art. 28 L F.

93.40042

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE

Parere del comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini inerente la domanda di modificazione al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Alto Adige» (Sudtiroler).

Il comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini, istituito a norma dell'art. 17 del decreto del Presidente della Repubblica del 12 luglio 1963, n 930, esaminata la domanda intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Alto Adige» (Sudtitoler), riconoscituta con decreto del Presidente della Repubblica 14 aprile 1975, (Gazzetta Ufficiale n. 190 del 18 luglio 1975) e successivamente modificata con decreto del Presidente della Repubblica 5 dicembre 1984 (Gazzetta Ufficiale n. 214 del 14 settembre 1987) e decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 6 novembre 1991 (Gazzetta Ufficiale n. 224 del 23 settembre 1992), propone la modifica del disciplinare medesimo secondo il testo di cui appresso.

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di disciplinare di produzione dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero dell'agricoltura e delle foreste - Direzione generale della produzione agricola, entro sessanta giorni dalla data della pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata « Ilto Adige» (Sudivoler)

Ait I

La denominazione di origine controllata «Alto Adige» o «dell'Alto Adige» in lingua tedesca «Sudtiroler», da sola nel caso del vino spumante ovvero, negli altri casi, obbligatoriamente accompagnata da una delle seguenti menzioni di vitigno o geografiche

Moscato giallo o Goldenmuskateller o Goldmuskateller,

Pinot bianco o Weissburgunder,

Pinot grigio o Rulander o Grauer Burgunder;

Chardonnay,

Riesling italico o Welschriesling,

Riesling renano o Rheinriesling,

Riesling × Sylvaner o Muller Thurgau;

Sylvaner (o Silvaner);

Sauvignon,

Trammer aromatico o Gewuiztrammer,

Moscato rosa o Rosenmuskateller,

Lagrein rosato o rosé (Kretzer);

Lagrein scuro (dunkel) o Lagrein,

Merlot rosato o rose (Kretzer),

Merlot,

Cabernet (Sauvignon e o Franc),

Cabernet - Lagrein,

Cabernet - Merlot,

Pinot nero o Blauburgunder o Spatburgunder,

Pinot nero rosato o rosé (Kretzer) o Blauburgunder Kretzer (o Rose),

Malvasia o Malvasiei,

Schiave (Schiava grossa e Schiava gentile) o Vernatsch (Grossvernatsch und Edelvernatsch),

Schiava grigia o Grauvernatsch,

Colli di Bolzano (in lingua tedesca Bozner Leiten),

Meranese di Collina o Meranese (in lingua tedesca Meraner Hügel o Meraner),

Santa Maddalena (in lingua tedesca St. Magdalener);

Terlano (in lingua tedesca Terlaner);

Valle Isarco (in lingua tedesca Eisacktaler),

è riservata ai vini che coi rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione. Tuttavia la denominazione «Alto Adige» (o «Südtirol») può essere utilizzata quale specificazione aggiuntiva, ai sensi dell'art. 12 del regolamento CEE n. 2392 89 per i vini «Lago di Caldaro» o «Caldaro» aventi diritto alla menzione «classico» (in lingua tedesca «klassisch» o «klassisches Ursprungsgebiet») o «classico superiore», ottenuti da uve prodotte nei comuni di Caldaro. Appiano, Termeno, Cortaccia, Vadena, Egna, Montagna, Ora e Bronzolo, come previsto dal disciplinare di produzione della denominazione d'origine controllata «Caldaro» o «Lago di Caldaro».

La denominazione «Alto Adige Valle Isarco» (in lingua tedesca «Südtirol Eisacktaler») è accompagnata obbligatoriamente da una delle seguenti menzioni di vitigno:

Traminer aromatico, Pinot grigio, Veltliner, Silvaner, Müller Thurgau, Kerner, «Klausner Leitacher», alle condizioni stabilite dal presente disciplinare.

La denominazione «Alto Adige Terlano» (in lingua tedesca «Südtirol Terlaner») può essere accompagnata dalla menzione di uno dei seguenti vitigni: Pinot bianco. Chardonnav. Riesling italico. Riesling renano. Sauvignon, Sylvaner Müller Thurgau, alle condizioni stabilite dal presente disciplinare.

Le menzioni di vitigno che accompagnano le denominazioni «Alto Adige» o «dell'Alto Adige», «Terlano», «Valle Isarco» o le equivalenti denominazioni in lingua tedesca possono essere espresse in lingua tedesca come indicato al primo comma.

Le denominazioni geografiche Colli di Bolzano, Meranese di Collina o Meranese, Santa Maddalena, Terlano e Valle Isarco, anche nella traduzione in lingua tedesca, già riconosciute come denominazioni di origine controllata, sono riservate ai vini a denominazione di origine controllata Alto Adige (Südtiroler), ottenuti da uve raccolte da vigneti stuati nelle zone di produzione delimitate nei rispettivi disciplinari precedenti, iscritti nei rispettivi albi dei vigneti, e rispondenti alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Art. 2.

Le denominazioni d'origine controllate di cui all'art. I sono riservate ai vini ottenuti da uve di vigneti iscritti agli albi aventi la seguente composizione varietale;

- 1. «Alto Adige» o «dell'Alto Adige» (in lingua tedesca «Südtiroler») senza sottodenominazioni geografiche di cui all'art. 1:
- a) con la specificazione del vitigno: vigneti con almeno il 95 per cento del corrispondente vitigno ad eccezione dei vini Alto Adige Schiave (o Schiave dell'Alto Adige) per i cui vigneti è stabilita una presenza minima del 85 per cento di vitigni Schiave (e sottovarietà). Possono essere presenti nei vigneti, per la differenza fino al 5 per cento e, rispettivamente, al 15 per cento altri vitigni tradizionali a frutto di colore analogo e raccomandati ai sensi delle norme CEE;
- b) con la specificazione di due vitigui (Cabernet-Merlot, Cabernet-Lagrein): uvaggi o assemblaggi di mosti o vini nuovi tra Cabernet Sauvignon o Cabernet Franc e Merlot o Lagrein, ottenuti da vignett, in cui, nell'ambito aziendale, entrambe le varietà siano presenti per oftre il 20 per cento del totale. In etichetta il vitigno preponderante precede l'altro ed entrambi sono riportati in caratteri uguali e sulla stessa riga, utilizzando il sinonimo Cabernet per il Cabernet Franc ed il Cabernet Sauvignon;
- e) senza nome di vitigno (solo spumante): uve Pinot bianco e/o Chardonnav almeno 70 per cento, per il resto Pinot nero e/o Pinot grigio, iscritti ai rispettivi albi.
- II. «Alto Adige» («Colli di Bolzano» (in lingua tedesca «Südtirol» («Bozner Leiten»);

vigneti con almeno il 90 per cento di vitigni Schiave (e sotiovanetà) e per la differenza solo vitigni Lagrein e/o Pinot nero,

III. «Alto Adige»/«Meranese di Collina» (in lingua tedesca «Südtirol»/«Meraner Hügel»):

vigneti costituiti esclusivamente da vitigni Schiave (e sotto-varietà).

IV. «Alto Adige» («Santa Maddalena» (in lingua tedesca «Südtirol» («St. Magdalener»):

vigneti con almeno 90 per cento di vitigni Schiave (e sottovarietà). Per la differenza fino al 10 per cento è consentita la presenza di soli vitigni Lagrein e o Pinot nero.

- V. «Alto Adige» «Terlano» (in lingua tedesca «Südtirol Terlaner»:
 - a) con specificazione di vitigno:

vigneti costituiti esclusivamente con vitigni della varietà specificata (Pinot bianco, Chardonnay, Riesling italico, Riesling renano, Sauvignon, Sylvaner, Müller Thurgau).

Tuttavia nella preparazione di ciascun vino monovarietale di cui sopra è ammessa l'utilizzazione di uve provenienti dagli altri vitigni sopra elencati nella misura massima del 10 per cento del totale, purché le relative uve provvengano da vigneti aziendali iscritti nei rispettivi albi;

b) senza specificazione di vitigno, escluso lo spumante: vigneti con Pinot bianco e.o Chardonnay non meno del 50 per cento e per la restante percentuale, congiuntamente o disgiuntamente da:

Riesling italico, Riesling renano, Sauvignon, Sylvaner e Müller Thurgau. È ammessa la presenza di altri vitigni purché da uve bianche e raccomandati ai sensi delle norme CEE, nella misura massima del 5 per cento;

ci per il vino spumante Alto Adige Terlano è consentito l'impiego di uve di tutte le varietà provenienti dai vigneti di cui al punto ai, iscritti agli albi, purché con la composizione percentuale di cui al precedente punto bi.

VI. «Alto Adige» «Valle Isarco» (in lingua tedesca «Südtirol; Eisacktaler»):

a) per i vini monovarietali designati con la specificazione obbligatoria Traminer aromatico. Pinot grigio, Veltliner, Silvaner, Müller Thurgau, Kerner: vigneti composti esclusivamente da vitigni corrispondenti a tali specificazioni;

b) per vini designati con la menzione «Südtirol»/«Eisacktaler Klausner Leitacher», vigneti con almeno il 60 per cento di Schiava, e sottovarietà e non oltre il 40 per cento di Portoghese e/o Lagrein, situati nei comuni di Velturno, Villandro, Barbiano e Chiusa.

Art. 3.

. La zona di produzione delle uve che possono essere destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. I è così stabilita:

- 1. «Alto Adige» o «dell'Alto Adige» (in lingua tedesca «Südtiroler») senza una delle sottodenominazioni geografiche di cui all'art. 1:
- il territorio delimitato dall'art. 3 del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Alto Adige»
- II. «Alto Adige»/«Colli di Bolzano» (in lingua tedesca «Südtirol»/«Bozner Leiten»):
- il territorio delimitato dall'art. 3 del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Colli di Bolzano».
- III, «Alto Adige», «Meranese di Collina» o «Meranese» (in lingua tedesca «Südtirol»; «Meraner Hügel» o «Meraner»);
- il territorio delimitato dall'art. 3 del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Meranese di collina».
- W; «Alto Adige» «Santa Maddalena» (in lingua tedesca «Südtirol»/ «St. Magdalener»):

il territorio delimitato dall'art. 3 del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Santa Maddalena», approvato con decreto del Presidente della Repubblica II agosto 1971, sostituendo nel primo capoverso i nomi Cornedo e Cardano con «Cardano» nel comune di Cornedo.

V « Alto Adige» «Terlano» (in lingua tedesca «Sudtirol, Terlaner»)

al territorio delimitato dall'art 4, parte a), ultimo capoverso del disciplinare di produzione del vino Terlano approvato con decreto del Presidente della Repubblica 15 febbraio 1975 e modificato con decreto del Presidente della Repubblica 29 ottobre 1986 è aggiunta la frase

«Sempre in comune di Meltina sono compresi i vigneti dei masi Goil, Bergjosel e Legar»

VI «Alto Adige» «Valle Isarco» (in lingua tedesca «Sudtivol Eisacktaler»)

l'art. 3 del disciplinare di produzione della denominazione d'origine controllata «Alto Adige»/«Valle Isarco» approvato con decreto del Presidente della Repubblica 26 giugno 1974 e sostituito dal seguente testo:

«Le uve destinate alla produzione dei vini "Valle Isarco" devono essere piodotte nella zona che comprende in parte il territorio dei seguenti comuni Baibiano, Bressanone, Castelrotto, Chiusa, Fie, Funes, Laion, Naz-Sciaves, Renon, Velturno e Villandro

Tale zona di produzione è costituita come segue:

la delimitazione inizia nel comune di Renon nell'abitato di Signato a quota 848 per seguire in direzione nord est sulla curva di livello di m 900 fino ad intersecare la strada provinciale alle porte dell'abitato di Auna di Sotto, passa per le quote 887 e 885, attraversa il rio degli Ospiti, passa per la quota 842 e continua in direzione nord sulla curva di livello di m 900, attraversa il rio del Passo per toccare la quota 858 e 888 in località Siffiano, continua per quota 784 ivi scende nel greto del rio Fosco da ove sale alla curva di livello di m 800 che segue attraversando le località Antlas e Pietra Rossa fino quota 772, tocca il rio Rosa, passa per la quota 791 (Saubach) nel comune di Barbiano per proseguire sulla curva di livello di m 800 tagliando il rio Gando.

Poi, nel comune di Barbiano sempre in direzione nord, passando per le quote 840, 830, 786, 681, costeggia il río degli Orli salendo fino a quota 770 ed attraversa il comune di Villandro, seguendo la curva di livello di m 850, passa dopo l'abitato di Villandro a livello m 800 e continua fino a quota 825 in località S Valentino

Penetra così nel comune di Chiusa e prosegue per la quota 760, attraversa il torrente Tina salendo sul lato orografico sinistro di detto torrente fino alla cava di sabbia a quota 800 m e tocca la quota 863 (S Giuseppe), entra quindi nel comune di Velturno e prosegue per la quota 860, 840 (località Pedraz), 817, 802, 800, 849 (località Gioviniano), passa per S Croce e tocca la quota 860 (Holtzer) Continua nel comune di Bressanone a quota 836 (località Tecelinga di Sotto), taglia il rio dell'Orso continua per le quote 778 (località Perara), 766, passa sotto la località Pinzago, raggiunge a quota 827 la localita S. Cirillo, prosegue per le quote 733 (Pian di Sopra), 710, 744 (Borghetto), 728, 770 (Seminario), 788 (Castel Salerno) e 694 Tagha quindi la strada statale 12 al km 483 + 500 (quota 677) tocca le quote 696, 692 e 631, volge quindi a sud, passa per quota 624 (Rigo di Dentro), 684, tagha la strada statale della Pusteria al km 3, tocca la quota 761 passando a quota 819 sulla strada provinciale di Rasa attraversando l'abitato con inclusione del vigneto del maso Moser, giungendo a quota 804 (Rotzetzer) taglia il confine comunale e volgendo in linea retta ad est raggiunge la strada provinciale di Elvas (quota 834). Gira nuovamente a sud fino a quota 824 per raggiungere all'altezza del maso Colcucco di Sotto (quota 748) il fiume Rienza che segue fino alla confluenza con l'Isarco Volge quindi a nord lungo il fiume Isarco, fino al ponte della strada statale n 49, segue questa fino al km 1, por la comunale che porta a Novacella, quindi verso sud il fiume Isarco fino alla confluenza del rio Scaleres. In direzione nord-ovest il confine prosegue lungo il rio Scaleres, fino ad incontrare la ferrovia del Brennero che segue fino che questa interseca la strada statale n. 12 al km 477. Segue por la strada statale n 12 in direzione sud fino al km 469 + 200, volge quindi ad est, taglia il fiume Isarco e la ferrovia, tocca quota 645, piega a sud-est fino a quota 703, include il maso Neidegg (quota 597). Stark (quota 662), tocca le quote 636, 650, 671 (Laghedo) comprende il maso Oberfundneid (quota 710) passa per le quote 670, 732 (Fontana), 685 (Gschloier) Il confine volge quindi ad est (Val Gardena) passa per le quote 693 (S Caterina), 822 e scendendo lungo la strada provinciale per Laion arriva a quota 838 pei scendere dalla quota 852 (Novale di Sopra) a quota 635 nel 110 Gardena, che segue in direzione ovest fino alla confluenza nel fiume Isarco. Piega a sud lungo la strada statale 12, dal km 461 fino al km 453 (ponte coperto) volge quindi di nuovo ad est e raggiunge quota 763, piega a sud intersecando la strada comunale per Aica, tocca le quote 809 e 712, segue la curva di livello m 800 passando per le quote 812, 805, volge ad est, include Fié di Sotto, tocca la provinciale di Fie (km 7), piega a sud seguendo la curva a livello 700 e, volgendo a ovest, passa per le quote 745, 698, per arrivate ad incrociare la strada n. 12 al km 451. Ivi prosegue sulla strada statale fino al km 448 per proseguire in direzione sud-ovest a quota 618, comprende i masi Sacker (quota 506), Frommer (quota 664), Dornacher, piega a ovest in linea retta per toccare quota 689 sulla strada provinciale e segue la cuiva di livello m. 700 fino a toccare il confine comunale sulla strada per Signato, ivi prende la strada fino alla quota 623 per seguire la curva di livello m. 625 in direzione verso il torrente Rivellone, piegando nella gola di detto torrente ad est e raggiunge il punto di partenza della descrizione (Signato quota 848)

Nella zona di produzione teste descritta sono da includere anche i vigneti:

- 1) della frazione di Tiso nel comune di Funes, compresi entro la seguente delimitazione il confine, partendo a quota 604, segue in direzione est la strada provinciale della Val di Funes fino a quota 781 (Males) volge quindi ad ovest, seguendo la curva a livello m 850 fino alla strada provinciale di Tiso sale lungo detta strada fino alla curva a livello m 900 per allinearsi nuovamente al di sotto del paese di Tiso al livello m 850 passa per la quota 810, 797 (S. Bartolomeo), 764 per congiungersi al punto di partenza (quota 604) sulla strada provinciale di Funes.
- 2) della frazione di Naz nel comune di Naz Sciaves e precisamente entro i seguenti confini, la fascia di terreno posta a sud est dell'abitato di Naz e delimitata ad est e ad ovest rispettivamente dalle curve di livello di m 800 e 850 ed a sud e nord della quota 826 e 891;
- 3) nel comune catastale di Millan e S. Andrea sempre in comune di Bressanone entro la seguente delimitazione il confine partendo da quota 570 in direzione est (vincolo S. Giuseppe) per seguire sulla curva di livello m. 600 fino al rio Tramezzo, sale detto rio fino a 650 m, passa per quota 823 e 867 in località S. Andrea per ricongiungersi al rio Tramezzo scendendo fino alla curva di livello m. 700 prosegue indi fino al km. 4 della strada della Plose e segue il tracciato fino a quota 768.

Continua in direzione ovest scendendo il fosso che porta a quota 596 sulla strada provinciale di Sarnes, ivi piega in direzione nord seguendo la strada attraverso l'abitato di Millan per congiungersi al punto di partenza (quota 570);

- 4) della frazione di Albes del comune di Bressanone a nord-est dell'abitato stesso, entro i seguenti confini a sud il rio di Fores fino a quota 635, a noid-est la curva di livello di m 700, ad ovest la strada comunale Sarnes-Albes fino al rio di Eores,
- 5) della frazione di Tisana nel comune di Castelrotto compresi entro la seguente delimitazione il confine partendo da quota 520 (confine con il comune di Ponte Gardena) segue in direzione sud la strada provinciale per Castelrotto fino alla curva di livello m 700 per scendere lungo il rio di Tisana fino alla confluenza col fiume Isaico per congiungersi lungo la sponda sinistra di detto fiume al punto di partenza lungo il confine comunale.

Tuttavia per il vino rosso 'Sudtirol''/"Eisacktaler Klausner Leitacher" la zona di produzione delle uve è limitata al territorio delimitato precedentemente e facente parte dei comuni di Velturno, Chiusa, Villandio e Barbiano»

Art. 4

l Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. I devono essere atte a conferire alle uve e ai vini le specifiche caratteristiche di qualità. I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

E victata ogni pratica di forzatura:

- I. Per le uve destinate alla produzione dei vini con denominazione d'origine controllata «Alto Adige» o «dell'Alto Adige», senza altra sottodenominazione geografica, sono da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione nell'albo dei vigneti, unicamente i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura ed esposizione, con la esclusione di quelli posti al di sopra di 700 metri s.l.m. se composti da vitigni a frutto rosso o da Pinot grigio, e al di sopra di 900 metri s.l.m. se composti da vitigni a frutto bianco.
- . II. Per le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione d'origine «Alto Adige»/«Colli di Bolzano» sono da considerarsi idonei at fini dell'iscrizione all'albo dei vigneti unicamente i vigneti collinari ubicati in terreni di favorevole giacitura ed esposizione.
- III. Per le uve destinate alla produzione di vini a denominazione d'origine controllata «Alto Adige»/«Meranese di Collina» sono da considerarsi idonei unicamente i vigneti collinari compresi fra i 300 ed i 650 metri s.l.m. esposti prevalentemente a sud, sud-ovest.
- IV: Per le uve destinate alla produzione del vino a denominazione d'origine controllata «Alto Adige»/«Santa Maddalena» sono da considerarsi idonei unicamente i vigneti di buona esposizione.
- V. Per le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione d'origine controllata «Alto Adige»/«Terlano» sono da escludere i vignéti di terreni non idonei di fondovalle.
- VI. Per le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione d'origine controllata «Alto Adige»/«Valle Isarco» sono da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione all'albo dei vigneti, i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura anche se di varia natura.
- 2. La produzione massima di uve ammesse per i vini «Alto Adige» o «dell'Alto Adige» con o senza menzione di vitigno e per i vini «Alto Adige» con le sottodenominazioni geografiche di cui all'art. 1, per ettaro di coltura specializzata, non deve essere superiore, e il titolo alcoolometrico volumico naturale dei mosti non deve essere inferiore, ai sottoelencati limiti.

		Produzione max uva per ettaro (q.li)	Titolo ricooiometrico minimo naturale (vol.%)
i.	Alto Adige Moscato giallo	100	10
	Alto Adige Pinot bianco	130	10,5
	Alto Adige Pinot grigio	130	11
	Alto Adige Chardonnay	130	10,5
	Alto Adige Riesling italico	130	10,5
	Alto Adige Riesling renano	130	10,5
	Alto Adige Riesling × Sylvaner (Müller Thurgau)	130	10,5
	Alto Adige Sylvaner	130	10,5
	Alto Adige Sauvignon	130	10,5
	Alto Adige Traminer aromatico	120	11
	Alto Adige Moscato rosa	60	12
	Alto Adige Lagrein rosato	140	10,5
	Alto Adige Lagrein scuro	140	11
	Alto Adige Merlot rosso e rosato.	130	10,5
	Alto Adige Cabernet	110	11
	Alto Adige Pinoto nero e rosato .	120	11
	Alto Adige Malvasia	110	11
	Alto Adige Schiave	140	10
	Alto Adige Schiava grigia	140	11
11.	Alto Adige Colli di Bolzano	130	10
Ш.	Alto Adige Meranese di Collina	125	10
IV.	Alto Adige Santa Maddalena	125	10,5

		Produzione max uva per ettaro (q.li)	Titolo alcoolometrico minimo naturale (vol.%)
\mathbf{V}	Alto Adige Terlano	130	10,5
	Alto Adige Terlano Pinot bianco.	130	10,5
	Alto Adige Terlano Chardonnay .	130	10,5
	Alto Adige Terlano Riesling italico	130	10,5
	Alto Adige Terlano Riesling renano	130	10,5
	Alto Adige Terlano Sylvaner	130	10,5
	Alto Adige Terlano Müller Thurgau	130	10,5
	Alto Adige Terlano Sauvignon	130	10,5
VI.	Alto Adige Valle Isarco Pinot grigio	100	10,5
	Alto Adige Valle Isarco Silvaner	130	10
	Alto Adige Valle Isarco Veltliner	120	1.0
	Alto Adige Valle Isarco Müller Thurgaù	130	10
	Alto Adige Valle Isarco Traminer aromatico	100	10,5
	Alto Adige Valle Isarco Kerner	100	10,5
	Alto Adige Valle Isarco Klausner Leitacher	125	10

La resa massima si intende a partire dal terzo anno in avanti. Per il secondo anno la resa massima è quella realmente ottenuta, con un massimo del 50 per cento delle cifre anzidette, senza la tolleranza del 20 per cento.

Per l'anno di impianto la resa è zero.

3. Ai limiti massimi di resa di uva per ettaro sopra elencati, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata, attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20 per cento i limiti medesimi.

Per quanto concerne i vini «Alto Adige» o «dell'Alto Adige» con o senza menzione di vitigno e i vini «Alto Adige» privi di sottodenominazioni geografiche di cui all'art. 1, la provincia autonoma di Bolzano, con provvedimento dell'assessore all'agricoltura, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Ministero dell'agricoltura e delle foreste ed al comitato nazionale per la tutela delle denominazioni d'origine controllata dei vini.

Qualora la resa unitaria di uva ecceda il limite massimo stabilito dall'assessorato, ma rientri in quello massimo previsto dal presente disciplinare di produzione, le uve prodotte entro i limiti stabiliti dall'assessorato non perdono il diritto alla denominazione di origine controllata.

4. Per quanto riguarda i vini «Alto Adige» o «dell'Alto Adige» col nome dei vitigni Schiave, Moscato giallo, Pinot bianco, Chardonnay, Riesling italico, Riesling renano, Müller Thurgau, Sylvaner Lagrein rosato, Schiava grigia; i vini «Alto Adige»/«Colli di Bolzano», «Alto Adige»/«Meranese di Collima», «Alto Adige»/«Santa Maddalena»; i vini «Alto Adige»/«Terlano» con il nome dei vitigni Chardonnay, Pinot bianco, Riesling italico, Riesling renano, Silvaner, Müller Thurgau e i vini «Alto Adige»/«Valle Isarco», con il nome dei vitigni Traminer aromatico, Pinot grigio, Veltliner, Silvaner, Müller Thurgau, in annate ad andamento climatico particolarmente sfavorevole, la provincia autonoma di Bolzano, con provvedimento dell'assessore all'agricoltura può ridurre di mezzo grado il titolo alcoolometrico volumico naturale minimo fissato dal presente disciplinare, purché prima della fine del periodo vendemmiale e per il solo prodotto dell'annata in causa.

Art 5

- 1. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
- 2. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nella zona di produzione delle uve di cui all'art 2

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate per i vini «Alto Adige»/«Colh di Bolzano», «Alto Adige» «Meranese di Collina», «Alto Adige»/«Santa Maddalena» e «Alto Adige»/«Terlano» nell'intero territorio della provincia di Bolzano e, per i vini «Alto Adige Valle Isarco», nel territorio del comune di Bolzano e nei comuni ricadenti anche solo in parte nella zona di produzione delle uve

Inoltre per i vini «Alto Adige», «Valle Isarco» l'assessore provinciale competente può consentire di anno in anno e per determinate quantità di uva la vinificazione in stabilimenti ubicati al di fuori della zona anzidetta, ma all'interno del territorio della provincia di Bolzano.

Per i vini «Alto Adige» o «dell'Alto Adige» senza una sottodenominazione geografica di cui all'art I è facoltà del Ministero dell'agricoltura e delle foreste, su richiesta delle ditte interessate, e sentita la provincia autonoma di Bolzano, consentire che la vinificazione possa avvenire nella provincia di Trento, purché tali ditte dimostrino che la suddetta pratica è di uso tradizionale e costante.

- 3. Fermo restando che i vini designati col nome di un vitigno devono provenire comunque per almeno l'85 per cento delle uve dello stesso vitigno e da vigneti iscritti agli albi con la specificazione della medesima varietà di vite, la tradizionale correzione con uve, mosti o vini provenienti da vigneti, non iscritti nell'albo relativo al prodotto da correggere, puo essere effettuata
- I. Per i vini «Alto Adige» privi di sottodenominazione geografica di cui all'art. I nella misura massima del 5 per cento del volume e con uve, mosti o vini provenienti dalle uve a colore analogo di vitigni i raccomandati della provincia di Bolzano.

Per il vino proveniente da vitigni di Schiave la percentuale di correzione di cui sopra può essere elevata al 10 per cento.

- II. Per i vini «Alto Adige»/«Colli di Bolzano» nella misura massima del 10 per cento del volume con mosti o vini provenienti anche da altre zone.
- III. Per i vini «Alto Adige»/«Meranese di Collina» nella misura massima del 10 per cento del volume con mosti e vini provenienti anche da altre zone.
- IV. Per i vini «Alto Adige»/«Santa Maddalena», nella misura massima del 10 per cento del volume con mosti o vini di Lagrein e/o Pinot nero provenienti da vigneti situati anche al di fuori della zona di produzione delimitata nell'art 3 purché ubicati entro il territorio della provincia di Bolzano.
- V. Per i vini «Alto Adige», «Valle Isarco» in misura massima del 10 per cento con uve, mosti o vini rossi provenienti dalla provincia di Bolzano, oppure con mosti o vini provenienti dal vitigno Pinot bianco per i vini Traminer aromatico, Pinot grigio, Veltiner e Müller Thurgau: dal vitigno Müller Thurgau per il vino Sylvaner. Le uve, mosti o vini impegnati per le correzioni di cui sopra debbono essere prodotti nella zona indicata al precedente art 3 per il vino «Alto Adige», «Valle Isarco».

Per il vino rosso «Alto Adige», «Valle Isarco Klausner Leitacher» è tuttavia consentita la tradizionale correzione con 10 per cento di uve a bacca rossa o di relativi mosti e vini, purché prodotte in provincia di Bolzano.

4. L'aggiunta di mosti concentrati o di mosti concentrati rettificati e consentita secondo le norme CEE. Il relativo volume, se del caso, è compreso nella percentuale di correzione consentita ai sensi del punto 3.

5. La resa massima di uva in vino sfecciato e dopo l'eventuale correzione non deve superare i seguenti limiti

				Resa max iiva,vino (°•)
1	Alto	Adige	Moscato giallo	70
	Alto	Adige	Pinot bianco.	70
	Alto	Adige	Pinot grigio	70
	Alto	Adige	Chardonnay	70
	Alto	Adige	Riesling italico	70
	Alto	Adige	Riesling renano	70
	Alto	Adige	Rieshng × Silvaner (Muller Thurgau)	70
	Alto	Adige	Silvaner	70
	Alto	Adige	Sauvignon	70
	Alto	Adige	Tranuner aromatico	70
	Alto	Adige	Moscato rosa	65
	Alto	Adige	Lagrein rosato	70
	Nto	Adige	Lagrein seuro	70
	Alto	Adige	Merlot rosso e rosato	70
	Alto	Adige	Cabernet	70
	Alto	Adige	Pinot nero e rosato	70
	Alto	Adige	Malvasia	70
		-	Schiave	70
	Alto	Adige	Schiava grigia	70
11	Alto	Adige	Colli di Bolzano	70
Ш	Alto	Adige	Meranese di Collina	70
1V.	Alto	Adige	Santa Maddalena	70
V			Terlano	70
		_	Terlano Pinot bianco	70
		_	Terlano Chardonnay	70
		_	Terlano Riesling italico	70
		_	Terlano Riesling renano	70
		•	Terlano Silvaner	70
		-	Terlano Müller Thurgau	70
	Alto	Adige	Terlano Sauvignon	70
VI			Valle Isarco Pinot grigio	70
		_	Valle Isarco Silvaner	70
		_	Valle Isarco Veltliner.	70
			Valle Isarco Müller Thurgau	70
		-	Valle Isarco Traminer aromatico	70
		_	Valle Isarco Kerner	70
	Alto	Adige	Valle Isarco Klausner Leitacher	70

6. Per quanto riguaida i vini «Alto Adige Schiave» o «Schiave dell'Alto Adige», «Alto Adige»/«Schiava grigia» o «Schiava grigia dell'Alto Adige», «Alto Adige»/«Colli di Bolzano», «Alto Adige»/«Meranese di Collina», «Alto Adige»/«Santa Maddalena», una resa di uva in vino superiore al 70 per cento per non oltre il 5 per cento è tollerata, ma il prodotto eccedente non ha diritto alla denominazione d'origine controllata ed è assunto in carico, se ne ha i requisiti, come vino da tavola con o senza indicazione geografica.

Nel computo della resa uva/vino si comprendono le correzioni eventuali, ma non le fecce

7. I vini «Alto Adige» o «dell'Alto Adige» (in lingua tedesca «Sudtiroler») Pinot bianco, Chardonnay, Pinot grigio, Pinot nero possono essere elaborati nella tipologia «spumante» purché ottenuti con mosti o vini dell'omonimo vitigno e rispondenti alle condizioni stabilite dal presente disciplinare di produzione

La denominazione «Alto Adige» o «dell'Alto Adige» (Südtiroler) senza altra qualificazione è riservata allo spumante ottenuto dalle uve dei seguenti vitigni iscritti all'albo dei vigneti e alle condizioni previste dal precedente art. 4: Pinot bianco e/o Chardonnay non meno del 70 per cento e per la restante percentuale, congiuntamente o disgiuntamente dei vitigni Pinot nero e Pinot grigio.

l vini «Alto Adige»/«Terlano» (in lingua tedesca «Südtirol»/ «Terlaner») possono essere elaborati nella tipologia «spumante» purché ottenuti con la spumantizzazione di ciascuno dei vini aventi diritto alla predetta denominazione.

Le operazioni di elaborazione dei mosti o vini per la spumantizzazione devono essere effettuate dall'interno della zona di vinificazione stabilita per le rispettive uve.

Art. 6.

1. I vini a denominazione d'origine controllata «Alto Adige» o «dell'Alto Adige» di cui all'art. I del presente disciplinare di produzione, all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

I. ALTO ADIGE:

Moscato giallo (Goldenmuskateller o Goldmuskateller):
colore: giallo paglierino;

odore: aromatico, caratteristico di moscato, intenso;

sapore: secco o dolce, aromatico, gradevole; titolo alcolometrico minimo complessivo: 11; acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Pinot bianco (Weißburgunder):

colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;

odore: gradevole, caratteristico;

sapore: gradevolmente amarognolo, giustamente acido, sopido, caratterístico;

titolo alcolometrico minimo complessivo: 11; acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Pinot grigio (Ruländer):

colore: giallo paglierino;

odore: non molto spiccato; gradevole;

sapore: asciutto pieno, armonico, caratteristico;

titolo alcolometrico minimo, complessivo: 11,5;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Chardonnay:

colore: giallo verdognolo;

odore: delicato, caratteristico, fruttato;

sapore: sapido, asciutto, pieno, caratteristico;

titolo alcolometrico minimo complessivo: 11;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Riesling italico:

colore: giallo paglierino, chiaro, verdolino;

odore: delicato gradevole;

sapore: secco pieno, leggero di corpo;

titolo alcolometrico minimo complessivo: 11;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 17 per mille.

```
Riesling renano (Rheinriesling):
```

colore: giallo paglierino tendente al verdognolo; odore: delicato, gradevole, caratteristico; sapore: asciutto, gradevolmente acidulo, fresco; titolo alcolometrico minimo complessivo: 11; acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Riesling × Sylvaner (Müller Thurgau):
colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;
odore: delicato, leggermente aromatico;
sapore: asciutto, morbido, fruttato;
titolo alcolometrico minimo complessivo: 11;
acidità totale minima: 4,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 17 per mille.

Sylvaner (Silvaner):

colore: giallo paglierino tendente al verdognolo; odore: caratteristico, gradevole, fruttato; sapore: asciutto, delicato, fresco armonico; titolo alcolometrico minimo complessivo: 11; acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto secco netto minimo: 17 per mille.

Sauvignon:

colore: giallo tendente al verdognolo; odore: gradevole fruttato; sapore: asciutto, con aroma caratteristico; titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,5;

acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Traminer aromatico (Gewurztraminer):
colore: giallo paglierino fino a dorato;
odore: leggermente aromatico fino a intenso;
sapore: pieno, gradevolmente aromatico, asciutto;
titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,5;
acidità totale minima: 4,5 per mille;
estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Moscato rosa (Rosenmuskateller):

colore: da rosso a rosso rubino chiaro;

odore: delicato e gradevole;

sapore: dolce, gradevolmente di moscato; titolo alcolometrico minimo complessivo: 12,5; acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto secco netto minimo: 20 per mille.

Lagrein rosato (Lagrein Kretzer):

colore: rubino chiaro, rosato con riflessi salmoni;

odore: delicato, gradevole;

sapore: non molto di corpo, armonico, elegante fresco; titolo alcolometrico minimo complessivo: 11;

acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Lagrein o Lagrein scuro (Lagrein o Lagrein dunkel): colore: rubino intenso fino a granato carico;

odore: asciutto, gradevole tipico della varietà;

sapore: morbido, vellutato, pieno;

titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,5;

acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto secco netto minimo: 22 per mille.

```
Merlot rosato o Merlot rosé (Merlot Kretzer o Merlot Rosé):
                                                                            Schiave (Vernatsoh):
                                                                              colore: da rosso rubino chiaro a medio;
      colore: rosato con riflessi arancioni;
                                                                              odore: gradevole, frutiato caratteristico,
      odore: leggermente erbaceo, caratterístico, gradevole;
                                                                              sapore: morbido, leggermente da mandorla, gradevole:
      sapore: ascrutto, fresco, leggermente erbaceo;
                                                                              titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,5;
      titolo alcolometrico minimo complessivo: 11;
                                                                              acidità totale minima: 4,5 per mille;
      acidità totale minima: 4,5 per mille:
                                                                              estratto secco netto minimo; 20 per mille.
      estratto secco netto minimo: 18 per mille.
                                                                            Schiava grigia (Grauvernatsch):
                                                                              colore: rosso rubino chiaro fino medio;
      colore: rosso rubino;
                                                                              odore: delicato, gradevole, caratterístico, fruttato;
      odore: caratterístico, gradevole, erbaceo;
                                                                              sapore: morbido, gradevole, leggermente di mandorla:
      sapore: pieno, sapido, asciutto, leggermente erbacco;
                                                                              titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,5;
      titolo alcolometrico minimo complessivo: 11;
                                                                              acidità totale minima: 4,5 per mille;
      acidità totale minima: 4.5 per mille;
                                                                              estratto secco netto minimo: 20 per mille.
      estratto secco netto minimo: 20 per mille.
                                                                            Spumante:
    Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - Cabernet:
                                                                              spuma: fine. regolare, persistente;
                                                                              colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
      colore: rubino intenso fino a granato carico;
                                                                              odore: fine, delicato, leggermente da lievito;
      odore: caratterístico, leggermente erbaceo, eterco;
                                                                              sapore: secco, se del tipo «Extra brut», leggermente abboccato, se
      sapore: asciutto, pieno lievemente tannico;
                                                                        del tipo «Brut», morbido, giustamente pieno;
      titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,5;
                                                                              gradazione minima alla produzione: 10.5;
      acidità totale minima: 4,5 per mille;
                                                                              titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo: 11,5;
      estratto secco netto minimo: 22 per mille.
                                                                              acidità totale minima: 6 per mille;
                                                                              estratto secco netto minimo: 18 per mille.
    Cahernet - Lagrein:
      colore: rubino intenso fino a granato carico;
                                                                        II. «ALTO ADIGE»/«COLLI DI BOLZANO»:
      odore: caratterístico, leggermente erbaceo, etero;
                                                                              colore: rosso rubino da chiaro a medio;
                                                                              odore: profumato caratterístico;
      sapore: asciutto, morbido, pieno, lievemente tannico;
                                                                              sapore: pieno, morbido armonico;
      titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,5;
                                                                              titolo alcolometrico minimo complessivo: 11;
      acidità totale minima: 4,5 per mille;
                                                                              acidità totale minima: 4,5 per mille;
      estratto secco netto minimo: 22 per mille.
                                                                              estratto secco netto minimo: 20 per mille.
    Cabernet - Merlot:
                                                                        HI. «ALTO ADIGE»/«MERANESE DI COLLINA»:
      colore: rubino intenso fino a granato;
                                                                              colore: rosso rubino da chiaro fino a medio;
      odore: caratterístico, leggermente erbaceo;
                                                                              odore: caratteristico con leggero profumo:
      sapore: asciutto, pieno, lievemente tannico;
                                                                              sapore: armonico, sapido;
      titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,5;
                                                                              titolo alcolometrico minimo complessivo: 11;
      acidità totale minima: 4,5 per mille;
                                                                              acidità totale minima: 4,5 per mille;
      estratto secco netto minimo: 22 per mille.
                                                                              estratto secco netto minimo: 19 per mille.
    Pinot nero (Blauburgunder):
                                                                        IV. «ALTO ADIGE»/«SANTA MADDALENA»:
      colore: rubino con sfumature arancione se invecchiato;
                                                                              colore: da rosso rubino a granato intenso;
      odore: etero; gradevole, caratterístico;
                                                                              odore: vinoso, caratterístico, con profumo ricordante quello della
                                                                        viola, etero dopo breve invecchiamento;
      sapore: asciutto morbido o pieno con retrogusto amarognolo,
                                                                              sapore: pieno, vellutato, leggermente da mandorla, sapido;
armonico;
                                                                              titolo alcolometrico minimo complessivo: 11.5;
      titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,5;
                                                                              acidità totale minima: 4,5 per mille;
      acidità totale minima: 4,5 per mille;
                                                                              estratto secco netto minimo: 22 per mille.
      estratto secco netto minimo: 21 per mille.
                                                                        V. «ALTO ADIGE»/«TERLANO»:
    Pinot nero rosato o Pinot nero rosé (Blauburgunder Kretzer o
                                                                            Bianco:
Blauburgunder Rosé):
                                                                              colore: giallo paglierino chiaro;
      colore: rosato:
                                                                              odore: caratterístico, fruttato e delicato;
      odore: fruttato, armonico, gradevole;
                                                                              sapore: asciutto, giustamente acido;
      titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,5;
                                                                              titolo alcolometrico minimo complessivo: 11.5;
      acidità totale minima: 4,5 per mille;
                                                                              acidità totale minima: 4,5 per mille;
      estratto secco netto minimo: 18 per mille.
                                                                              estratto secco netto minimo: 18 per mille.
    Malvasia (Malvasier):
                                                                            Pinot bianco (Weißburgunder):
      colore: rosso rubino chiaro con riflessi arancioni;
                                                                              colore: giallo verdognolo fino a giallo dorato;
      odore: gradevole, profumato;
                                                                              odore: caratteristico;
      sapore: asciutto morbido, pieno, armonico;
                                                                              sapore: asciutto, mediamente pieno;
      titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,5;
                                                                              titolo alcolometrico minimo complessivo: 11;
      acidità totale minima: 4,5 per mille;
                                                                              acidità totale minima; 4,5 per mille;
                                                                              estratto secco netto minimo: 48 per mille.
      estratto secco netto minimo: 19 per mille.
```

```
Chardonnay:
```

colore: giallo verdognolo;

odore: delicato, caratteristico, fruttato;

sapore: sapido, asciutto, pieno, caratteristico;

titolo alcolometrico minimo complessivo: 11;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Riesling italico (Welschriesling):

colore: giallo verdognolo;

odore: caratteristico del vitigno;

sapore: asciutto, vivace, di corpo, armonico;

titolo alcolometrico minimo complessivo: 10,5;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 17 per mille.

Riesling renano (Rheinriesling):

colore: giallo verdognolo tendente al giallo;

odore: caratteristico del vitigno;

sapore: asciutto di corpo armonico;

titolo alcolometrico minimo complessivo: 11.5;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Silvaner (o Sylvaner):

colore: giallo verdognolo;

odore: delicato, caratterístico;

sapore: di corpo armonico;

titolo alcolometrico minimo complessivo: 11,5;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 17 per mille.

Müller Thurgau:

colore: giallo paglierino tendente al verdognolo;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: asciutto, piacevolmente acidulo, fruttato;

titolo alcolometrico minimo complessivo: 11;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 17 per mille.

Sauvignon:

colore: giallo verdognolo tendente al paglierino;

odore: delicato, leggermente aromatico;

sapore: pieno, caratteristico;

titolo alcolometrico minimo complessivo: 12;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Spumante (tutti i tipi):

spuma: fine, regolare, persistente;

colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;

odore: fine, delicato, leggermente da lievito;

sapore: secco, se del tipo «Extra brut», leggermente abboccato se

del tipo «Brut», morbido, giustamente pieno;

gradazione alcoolica minima alla produzione: 10,5;

titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo: 11,5;

acidità totale minima: 6 per mille;

estratto secco netto minimo: 18 per mille.

VI. «ALTO ADIGE»/«VALLE ISARCO»:

Pinot grigio (Ruländer):

colore: giallo paglierino;

odore: vinoso con leggero profumo caratteristico;

sapore: asciutto, di corpo, fresco, sapido, gradevole, caratteri-

stico;

titolo alcolometrico minimo complessivo: 11;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Silvaner (Sylvaner):

colore: giallo chiaro, verdognolo;

odore: vinoso e leggero profumo delicato, caratteristico del vitigno;

sapore: asciutto, delicato, fresco, giustamente di corpo, caratteristico:

titolo alcolometrico minimo complessivo minimo: 10,5;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Veltliner:

colore: giallo tendente al verdolino;

odore: vinoso e leggero profumo gradevole, caratteristico del vitigno;

sapore: asciutto, fresco, di fruttato, sapido, giustamente di corpo, caratteristico;

titolo alcolometrico complessivo minimo: 10,5;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Müller Thurgau:

colore: giallo paglierino con leggeri verdognoli;

odore: vinoso e leggero profumo delicato, caratteristico;

sapore: asciutto, fresco, non molto di corpo, sapido;

titolo alcolometrico complessivo minimo: 10,5;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 17 per mille.

Kerner:

colore: giallo verdognolo;

odore: leggermente aromatico, fine;

sapore: saporito, asciutto, pieno, caratteristico;

titolo alcolometrico complessivo minimo: 11;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Traminer aromatico (Gewürztraminer):

colore: giallo molto chiaro con riflessi verdognoli;

odore: leggermente aromatico, fino a intenso;

șapore: asciutto, fresco, vellutato, gradevolmente caratteristico e aromatico;

titolo alcolometrico complessivo minimo: 11;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 18 per mille.

Klausner Leitacher:

colore: rosso chiaro fino a rubino;

odore: non molto intenso, gradevole, caratteristico;

sapore: leggermente acidulo, di corpo;

titolo alcolometrico complessivo minimo: 11;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 18 per mille.

- 2. I vini «Alto Adige» o dell'«Alto Adige», «Alto Adige»/«Terlano», «Alto Adige»/«Valle Isarco», ottenuti da uve Cabernet, Merlot. Pinot nero, Lagrein, Sauvignon, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio possono presentare il caratteristico profumo di «goudron» (catrame) se invecchiati in botti di legno.
- 3. È facoltà del Ministro dell'agricoltura e delle foreste modificare i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Art. 7.

I. Con decreto del Ministro dell'agricoltura e delle foreste, su proposta della provincia autonoma di Bolzano, per ciascuno dei vini di cui all'art. I del presente disciplinare, possono essere determinate caratteristiche e condizioni produttive più rigorose per arce più ristrette specificamente delimitate (sottozone), a seguito di domanda sottoscritta da tanti viticoltori che rappresentino almeno la metà della superfice iscritta all'albo dei vigneti per l'area suddetta e della relativa produzione di uva.

Per il prodotto delle sottozone come sopra delimitate e rispondente alle caratteristiche e condizioni produttive stabilite dal relativo decreto, che si intende far parte a ogni effetto del presente disciplinare, è consentito l'impiego nell'etichettatura della menzione «vigna» o «Gewächs» o Wachstum accompagnata dal relativo toponimo.

- II. Per i vini «Alto Adige Lagrein scuro» (o Lagrein) e «Alto Adige Lagrein rosato» (o rosé), ottenuti con uve provenienti da vigneti siti nel comune di Bolzano, è consentito indicare in etichetta la specificazione «Lagrein di Gries», in lingua tedesca «Grieser Lagrein» o «Lagrein aus Gries»
- III. Per i vini «Alto Adige», «Meranese di Collina» ottenuti da uve provementi da vigneti siti nel territorio dell'ex contea (castello) di Tirolo e consentito indicare in etichetta «del Burgraviato» o, in lingua tedesca «Burggräfler».
- IV. Per i vini «Alto Adige»/«Santa Maddalena» prodotti da uve ottenute da vigneti siti nella zona d'origine più antica, già indicata dal decreto ministeriale del 23 ottobre 1931 (in Gazzetta Ufficiale n. 290 del 17 dicembre 1931) concernente la delimitazione del territorio di produzione del vino tipico Santa Maddalena, è consentito l'uso della specificazione aggiuntiva «classico» o in lingua tedesca «klassisch» o «klassisches ursprungsgebiet».
- V. Per i vini «Alto Adige»/«Terlano» prodotti da uve ottenute da vigneti siti nella zona di origine più antica, costituita da comuni di Terlano, Andriano e Nalles, è consentito l'uso della specificazione aggiuntiva «classico», in lingua tedesca «klassisch» o «klassisches Ursprungsgebiet».
- VI. Per i vini «Alto Adige»/«Valle Isarco» prodotti con uve ottenute da vigneti siti nei comuni di Bressanone e Varna, compresi nel territorio delimitato dall'art. 2 del presente disciplinare per la suddetta denominazione, è consentito indicare in etichetta la specificazione «di Bressanone», in lingua tedesca «Brixner».
- VII. I vini «Alto Adige Lagrein scuro» (o «Lagrein»), «Alto Adige Merlot», «Alto Adige Pinot nero», «Alto Adige Cabernet» («Cabernet Sauvignon» e/o «franc»), «Alto Adige Cabernet Merlot», «Alto Adige Cabernet-Lagrein», se sottoposti ad un periodo di invecchiamento di almeno due anni, possono portare in etichetta la qualifica «riserva». Il periodo di invecchiamento di cui sopra decorre dal 1º gennaio successivo alla produzione delle uve.
- VIII. La menzione tradizionale «denominazione d'origine controllata» deve essere riportata in etichetta immediatamente al di sotto del nome di origine «Alto Adige» o «dell'Alto Adige» con o senza menzioni di vitigno o al di sotto del nome d'origine «Alto Adige» e della menzione geografica di cui all'art. 1.

Il nome del vitigno, se del caso, può precedere, o accompagnare nell'etichetta il nome geografico d'origine per i vini «Alto Adige» o «dell'Alto Adige» a condizione che venga indicato in caratteri di uguale o non maggiore dimensione.

IX. E vietato usare assieme alla denominazione di origine controllata qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e similari. Sulle bottiglie e gli altri recipienti contenenti i vini a denominazione d'origine «Alto Adige» può figurare l'indicazione dell'annata di produzione, purché veritiera e documentabile.

L'indicazione dell'annata di produzione delle uve deve sempre figurare nei casi in cui i vini siano designati, in conformità alle norme del presente disciplinare con le specificazioni «riserva», «di Gries» («Grieser» o «aus Gries»), «di Bressanone» («Brixner»), «classico» («Klassisch» o «klassisches Ursprungsgebiet»), «del Burgraviato» («Burggräfler»), «vigna» («Wachstun o Gewächs»).

E consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da poter trarre in inganno il consumatore, nonché di indicazione che facciano riferimento a unità amministrative, località o zone delimitate conformemente al disposto dell'art. 14 del reg. n. 355/1979, comprese nelle zone delimitate dal precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provvengano le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

Tuttavia per il vino «Alto Adige»/«Meranese di Collina» tra le indicazioni di località sono consentite soltanto le seguenti: Küchelberg, Gneid, Rosengarten, Lebenberg, Labers, e per il vino «Alto Adige»/«Santa Maddalena» tra le indicazioni di località sono consentite soltanto le seguenti: Santa Giustina (St. Justina), Laitago (Laitach), San Pietro (St. Peter), Guncina (Guntschna), San Giorgio (St. Georgen) e Rena (Sand).

Le menzioni consentite nell'etichettatura possono essere utilizzate nelle lingue italiana e/o tedesca, in base alle norme sul bilinguismo in vigore per la provincia autonoma di Bolzano.

Art. 8.

- I. Il vino «Alto Adige Schiava grigia» o «Schiava grigia dell'Alto Adige» deve essere immesso al consumo esclusivamente in bottiglia di volume nominale di litri 0,375 e 0,750 con capsula a tappo di sughero. Per il vino «Alto Adige»/«Santa Maddalena» immesso al consumo in bottiglia sono previste le seguenti chiusure:
 - a) 0,375 o 0,75 litri tappo a sughero con capsula o a vite;
- b) 0,25, 0,5, 1 litri tappo di sughero o tappo a corona con capsula, o tappo a vite;
 - c) 1,5 litri magnum tipo bordolese con tappo a sughero e capsula.

93A0041

MINISTERO DEL TESORO

Prezzi risultanti dall'asta relativa all'emissione dei buoni ordinari del Tesoro del 30 dicembre 1992

In attuazione del disposto di cui ai decreti ministeriali del 18 dicembre 1992 relativi alla emissione dei B.O.T. fissata per il 30 dicembre 1992, si comunica che il prezzo medio ponderato risultato dall'aggiudicazione dei buoni a novanta giorni con scadenza il 30 marzo 1993 è di L. 96,86, quello dei buoni a centottantadue giorni con scadenza il 30 giugno 1993 è di L. 93,73 e quello dei buoni a trecentosessantacinque giorni con scadenza il 30 dicembre 1993 è di L. 87,90, comprensivi della maggiorazione di 5 centesimi stabilita nei predetti decreti.

93A0094

Cambi giornalieri dell'8 gennaio 1993 adottabili dalle sole amministrazioni statali per le anticipazioni al Portafoglio dello

Cambi giornalieri adottabili dalle sole amministrazioni statali per le anticipazioni al Portafoglio dello Stato ai sensi dell'art. 1 della legge 3 marzo 1951, n. 193, limitatamente al periodo di sospensione delle quotazioni presso le borse valori italiane disposta ai sensi dell'art. 18 del decreto del Presidente della Repubblica 31 marzo 1988, n. 148, pubblicato nel suppl. ord. alla Gazzetta Ufficiale n. 108 del 10 maggio 1988:

Cambi del giorno 8 gennaio 1993

Dollaro USA	
ECU 1808,25	
Marco tedesco	
Franco francese	į
Lira sterlina	
Fiorino olandese	,
Franco belga	
Peseta spagnola	5
Corona danese	į
Lira irlandese	1
Dracma greca 6,91	3
Escudo portoghese	9
Dollaro canadese	
Yen giapponese	8
Franco svizzero	
Scellino austriaco	,
Corona norvegese	,
Corona svedese	,
Marco finlandese	
Dollaro australiano	
93A0095	

RETTIFICHE.

AVVERTENZA. — L'avviso di rettifica dà notizia dell'avvenuta correzione di errori materiali contenuti nell'originale o nella copia del provvedimento inviato per la pubblicazione alla Gazzetta Ufficiale. L'errata-corrige rimedia, invece, ad errori verificatisi nella stampa del provvedimento sulla Gazzetta Ufficiale.

AVVISI DI RETTIFICA

Comunicato relativo al decreto-legge 5 gennaio 1993, n. 1, recante: «Fondo per l'incremento ed il sostegno dell'occupazione»

(Decreto-legge pubblicato nella Gazzetta Ufficiale - serie generale - n. 4 del 7 gennaio 1993)

Nel decreto-legge citato in epigrafe, all'art. 11, comma 1, terz'ultimio rigo, riportato alla pag. 8 della sopra indicata Gazzetta Ufficiale, dove e scritto: «... di un salario inferiore al 70 per cento ...», leggasi: «... di un salario non inferiore al 70 per cento ...».

93A0096

ERRATA-CORRIGE

Comunicato relativo al decreto-legge 31 dicembre 1992, n. 513, recante: «Armonizzazione delle disposizioni in materia di imposte sugli oli mnerali, sull'alcole, sulle bevande alcoliche, sui tabacchi lavorati e in materia di IVA con quelle recate da direttive CEE e modificazioni conseguenti a detta armonizzazione, nonché disposizioni concernenti la disciplina dei Centri autorizzati di assistenza fiscale, le procedure dei rimborsi di imposta, l'esclusione dall'ILOR dei redditi di impresa fino all'ammontare corrispondente al contributo diretto lavorativo, l'istituzione per il 1993 di un'imposta erariale straordinaria su taluni beni ed altre disposizioni tributarie». (Decreto-legge pubblicato nella Gazzetta Ufficiale - serie generale - n. 306 del 31 dicembre 1992).

Nel decreto-legge citato in epigrafe, all'art. 35, comma 7, penultimo rigo, riportato alla pag. 24 della sopra indicata Gazzetta Ufficiale, dove è seritto: «... istanza di rimborso entro il 15 marzo 1993, ...», leggasi: «... istanza di rimborso a pena di decadenza entro il 15 marzo 1993, ...».

93A0097

FRANCESCO NIGRO, direttore

Francesco Nocita, redatiore Alfonso Andriani, vice redatiore

Roma - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - S.

POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO ISTITUTO

LIBRERIE DEPOSITARIE PRESSO LE QUALI È IN VENDITA LA GAZZETTA UFFICIALE

ABRUZZO

ABRUZZO
CHIETI
Libreria PIROLA MAGGIOLI
di De Luca
Via A. Herio, 21
PESCARA
Libreria COSTANTINI
Corso V. Emanuele, 146
Libreria dell'UNIVERSITA
di Lidia Cornacchia
Via Gaillei, angolo via Gramsci
TERAMO

TERAMO Libreria IPOTESI Via Oberdan, 9

BASILICATA

♦ MATERA MATEMA
Cartolibreria
Eredi ditta MONTEMURRO NICOLA
Via delle Beccherie, 69
POTENZA
Ed. Libr. PAGGI DORA ROSA
Via Pretoria

CALABRIA CATANZARO
Libreria G. MAURO
Corso Mazzini, 89 COSENZA Libreria DOMUS Via Monte Santo

Via Monte Santo
PALMI (Reggio Calabria)
Libreria BARONE PASQUALE
Via Roma. 31
REGGIO CALABRIA
Libreria PIROLA MAGGIOLI
di Fiorelli E.
Via Buozzi. 23
SOVERATO (Calanzaro)
Rivendita generi Monopolio
LEOPOLDO MICO
Corso Umberto. 144

CAMPANIA

CAMMANIA

AMGRI (Salerno)
Libreria AMATO ANTONIO
Via dei Goli, 4

AVELLINO
Libreria CESA
Via G. Nappi, 47

BENEVENTO
Libreria MASONE NICOLA
Viale dei Rettori, 71

0 CASERTA Libreria CROCE \Diamond

Libreria Chooli Piazza Dante CAVA DEI TIRRENI (Salerno) Libreria RONDINELLA Corso Umberto I, 253

Corso Umberto I, 253
FORIO D'ISCHIA (Napoli)
Libreria MATTERA
NOCERA INFERIORE (Salerno)
Libreria CRISCUOLO
Traversa Nobile ang. via S. Matteo, 51

SALERNO Libreria ATHENA S.a.s. Piazza S. Francesco, 66

EMILIA-ROMAGNA

ARGENTA (Ferrara)
C S.P. - Centro Servizi Polivalente S r.I.
Via Matteotti, 36/B

Via Matteotti, 36/B FORLI Libreria CAPPELLI Corso della Repubblica, 54 Libreria MODERNA Corso A. Diaz, 2/F

Corso A. Diaz, 217
MODENA
Libreria LA GOLIARDICA
Via Emilia Centro, 210
PARMA
Libreria FIACCADORI
Via al Duomo

Via al Duomo
PIACENZA
Tip. DEL MAINO
Via IV Novembre, 160
RAVENNA
Libreria TARANTOLA
Via Matteotti, 37
REGGIO EMILIA
Libreria MODERNA
Via Guido da Castello, 11/B
RIMINI (Forti)
Libreria DEL PROFESSIONISTA
di Giorni Edidio di Giorgi Egidio Via XXII Giugno, 3

FRIULI-VENEZIA GIULIA

GORIZIA
Libreria ANTONINI
Via Mazzini, 16
PORDENONE
Libreria MINERVA
Piazza XX Settembre

TRIESTE
Libreria ITALO SVEVO
Corso Italia, 9/F
Libreria TERGESTE S a s.
Piazza della Borsa, 15
UDINE

Cartolibreria UNIVERSITAS Via Pracchiuso, 19 Libreria BENEDETTI Via Mercatovecchio, 1 Libreria TARANTOLA Via V. Veneto, 20

LAZIO

APRILIA (Latina) Ed. BATTAGLIA GIORGIA Via Mascagni \Diamond

FROSINONE Cartolibreria LE MUSE Via Marittima, 15

Latina
Libreria LA FORENSE
Via dello Statuto, 28/30
LAVINIO (Roma)
Edicola di CIANFANELLI A. & C.
Piazza del Consorzio, 7

Libreria CENTRALE Piazza V. Emanuele, 8

Piazza V. Emanuele, 8
ROMA
AGENZIA 3A
Via Aureliana, 59
Libreria DEI CONGRESSI
Viale Civiltà del Lavoro, 124
Ditta BRUNO E ROMANO SGUEGLIA
Via Santa Maria Maggiore, 121
Cartolibreria ONORATI AUGUSTO
Via Raffaele Garolalo, 33
Libreria GABRIELE MARIA GRAZIA
(20 Chiosco Pretura di Roma

C/O Chiosco Pretura di Roma Piazzale Clodio SORA (Frosinone) Libreria Di MICCO UMBERTO Via E. Zincone, 28

Via E. Zincone, 28
TIVOLI (Roma)
Cartolibreria MANNELLI
di Rosarita Sabatini
Viale Mannelli, 10
TUSCANIA (Viterbo)
Cartolibreria MANCINI DUILIO

Viale Trieste

VITERBO Libreria "AR" di Massi Rossana e C. Palazzo Uffici Finanziari Località Pietrare

LIGURIA

LIGURIA
LIBURIA
LIBURIA ORLICH
VIA AMENDIA, 25
LA SPEZIA
LIBURIA CENTRALE
VIA COIII, 5
SAVONA
LIBURIA LEGGIO
LIBURIA CONTRALE
VIA COIII, 5
LIBURIA CONTRALE
VIA CONTRALE
VIA CONTRALE
LIBURIA CONTRALE
VIA CONTRALE
V

Via Montenotte, 36/R

LOMBARDIA

ARESE (Milano) Cartolibreria GRAN PARADISO Via Valera, 23

BERGAMO Libreria LORENZELLI Viale Papa Giovanni XXIII, 74

BRESCIA Libreria QUERINIANA Via Triesle, 13 COMO

COMO
Libreria NANI
Via Cairoli, 14
CREMONA
Libreria DEL CONVEGNO
Corso Campi, 72
MANTONIO

MANTOVA
Libreria ADAMO DI PELLEGRINI
di M. Di Pellegrini e D. Ebbi S.n.c.
Corso Umberto I, 32

Corso Umberto I, 32
PAVIA
GARZANTI Libreria internazionale
Palazzo Università
Libreria TICINUM
Corso Mazzini, 2/C
SONDRIO
Libreria ALESSO
Via dei Caimi, 14

VARESE Libreria PIROLA Via Albuzzi, 8 Libreria PONTIGGIA e C. Corso Moro, 3 MARCHE

MARCHE
ANCONA
Libreria FOGOLA
Piazza Cavour. 4/5
ASCOLI PICENO
Libreria MASSIMI
Corso V. Emanuele. 23
Libreria PROPERI
Corso Mazzini. 188
MACERATA
Libreria MORICHETTA
Piazza Annessione. 1
Libreria TOMASSETTI
Corso della Repubblica. 11
PESARO

PESARO LA TECNOGRAFICA di Mattioli Giuseppe Via Mameti, 80/82

MOLISE

CAMPOBASSO
Libreria DI E.M.
Via Capriglione, 42-44
ISERNIA
Libreria PATRIARCA
Corso Garibaldi, 115 0

PIEMONTE

ALESSANDRIA Libreria BERTOLOTTI Corso Roma, 122 Libreria BOFFI Via dei Martiri, 31

ALBA (Cuneo) Casa Editrice ICAP Via Vittorio Emanuele, 19

Via Viltorio Emanuele, 19 ASTI Libreria BORELLI TRE RE Corso Affieri, 364 BIELLA (Vercelli) Libreria GIOVANNACCI Via Italia, 6 CUNEO Casa Editrice ICAP Plazza D. Galimberti, 10

TORINO Casa Editrice ICAP Via Monte di Pietà, 20

PUGLIA

ALTAMURA (Barl) JOLLY CART di Lorusso A. & C. Corso V. Emanuele, 65 BARI

BARI
Libreria FRATELLI LATERZA
Via Crisanzio, 16
BRINDISI
Libreria PIAZZO
Piazza Vittoria. 4
CORATO (Bari)
Libreria GIUSEPPE GALISE
Piazza G. Matteotti, 9
EGGGIA

Piazza G. Matteotti, 9
FOGGIA
Libreria PATIERNO
Portici Via Dante, 21
LECCE
Libreria MILELLA
di Lecce Spazio Vivo
Via M. Di Pietro. 28
MAMFREDONIA (Foggia)
IL PAPIRO - Rivendita giornali
Corso Mantredi, 126
TARANTO
Libreria FUMAROLA
Corso Italia, 229

SARDEGNA

ALGHERO (Sassari) Libreria LOBRANO Via Sassari, 65

CAGLIARI Libreria DESSI Corso V. Emanuele, 30/32

Corso V. Emanuele, 30/32 NUORO
Libreria DELLE PROFESSIONI VIA MARIZONI, 45/47 ORISTANO
Libreria SANNA GIUSEPPE VIA del Ricovero, 70 SASSARI MESSAGGERIE SARDE PIAZZA CASTEllo, 10

SICILIA

AGRIGENTO
Libreria L'AZIENDA
Via Callicratide, 14/16
CALTANISSETTA
Libreria SCIASCIA
Corso Umberto I, 36

CATANIA ENRICO ARLIA Rappresentanze editoriali Via V. Emanuele, 62 Libreria GARGIULO Via F. Riso, 56/58 Libreria LA PAGLIA Via Etnea, 393/395 ENNA

Libreria BUSCEMI G. B. Piazza V. Emanuele

ENNA
Libreria BUSCEMI G. B.
Piazza V. Emanuele
FAVARA (Agrigento)
Cartolibreria MILIOTO ANTONINO
Via Roma, 80
MESSINA
Libreria PIROLA
Corso Cavour, 47
PALERMO
Libreria FLACCOVIO DARIO
Via Ausonia. 70/74
Libreria FLACCOVIO LICAF
Piazza Don Bosco. 3
Libreria FLACCOVIO S.F.
Piazza V. E. Orlando, 15/16
RAGUSA
Libreria E. GIGLIO
Via IV Novembre, 39
SIRACUSA
Libreria CASA DEL LIBRO
Via Maestranza. 22
TRAPANI
Libreria LO BUE
Via Cassio Cortese, 8

TOSCANA

TOSCANA
AREZZO
Libreria PELLEGRINI
Via Cavour, 42
FIRENZE
Libreria MARZOCCO
Via de Martelli, 22 R
GROSSETO
Libreria SIGNORELLI
Corso Carducci, 9
LIVORNO
Libreria AMEDEO NUOVA
di Quillici Irma & C. S n c.
Corso Amedeo, 23/27
LUCCA

Corso Amedeo, 23/27 LUCCA Libreria BARONI Via S Paolino, 45/47 Libreria Prof. le SESTANTE Via Montanara, 9 MASSA GESTIONE LIBRERIE Piazza Garibaldi, 8 PISA

PISA Libreria VALLERINI Via dei Mille, 13 PISTOIA Libreria TURELLI-Via Macallè, 37

SIENA Libreria TICCI Via delle Terme, 5/7

TRENTINO-ALTO ADIGE

BOLZANO
Libreria EUROPA
Corso Italia, 6
TRENTO
Libreria DISERTORI
Via Diaz, 11

UMBRIA

UMBHIA
FOLIGNO (Perugia)
Librena LUNA di Verri e Bibi sinic.
Via Grameci, 41
PERUGIA
Librena SIMONIELLI
Corso Vannucci, 82
TERNI
Librena ALTEROCCA
Cerso Tacito, 29

VENETO

VENETO
BELLUNO
Cartolibreria BELLUNESE
di Baldan Michela
Via Loreto, 22
PADOVA
Libreria DRAGHI - RANDI
Via Cavour, 17
ROVIGO
Libreria PAVANELLO
Piazza V. Emanuele, 2
TREVISO
Libreria CANOVA
Via Calmaggiore, 31
VENEZIA

0 VENEZIA Libreria GOLDONI Calle Goldoni 4511

Calle Goldoni 4511
VERONA
Libreria GHELFI & BARBATO
Via Mazzini, 21
Libreria GURIDICA
Via della Costa, 5
VICENZA
Libreria GALLA
Corso A. Palladio, 41/43 0

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni ufficiali sono in vendita al pubblico:

- presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato in ROMA, piazza G. Verdi, 10;

presso le Concessionarie speciali di:

BARI, Libreria Laterza S.p.a., via Sparano, 134 - BOLOGNA, Libreria Ceruti, piazza dei Tribunali, 5/F - FIRENZE, Libreria Pirola (Etruria S.a.s.), via Cavour, 46/r - GENOVA, Libreria Baldaro, via XII Ottobre, 172/r - MILANO, Libreria concessionaria «Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato» S.r.I., Galieria Vittorio Emanuele, 3 - NAPOLI, Libreria Italiana, via Chiaia, 5 - PALERMO, Libreria Flaccovio SF, via Ruggero Settimo, 37 - ROMA, Libreria II Tritone, via del Tritone, 61/A - TORINO, Cartiere Miliani Fabriano - S.p.a., via Cavour, 17;

- presso le Librerie depositarie indicate nella pagina precedente.

Le richieste per corrispondenza devono essere inviate all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Direzione Marketing e Commerciale -Piazza G. Verdi, 10 - 00100 Roma, versando l'importo, maggiorato delle spese di spedizione, a mezzo del c/c postale n. 387001. Le inserzioni, come da norme riportate nella testata della parte seconda, si ricevono in Roma (Ufficio inserzioni - Piazza G. Verdi, 10). Le suddette librerie concessionarie speciali possono accettare solamente gli avvisi consegnati a mano e accompagnati dal relativo importo.

PREZZI E CONDIZIONI DI ABBONAMENTO - 1993

Gli abbonamenti annuali hanno decorrenza dal 1º gennaio al 31 dicembre 1993 i semestrali dal 1º gennaio al 30 giugno 1993 e dal 1º luglio al 31 dicembre 1993

ALLA PARTE PRIMA - LEGISLATIVA

Ogni tipo di abbonamento comprende gli indici mensili

Tipo A - Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i supplementi ordinari: - annuale	Tipo D - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata alle leggi ed ai regolamenti regionali: - annuale	
Tipo 8 - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte costituzionale: - annuale	destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni: - annuale	
Tipo C - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti delle Comunità europee: - annuale L. 193.000 - semestrale L. 105.000	Tipo F - Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i supplementi ordinari, ed ai fascicoli delle quattro serie speciali: annuale	
Integrando il versamento relativo al tipo di abbonamento della Gazzetta Uffic l'Indice repertorio annuale cronologico per materie 1993.	ciale, parte prima, prescelto con la somma di L. 98.000, si avrà diritto a ricevere	
Prezzo di vendita di un fascicolo della serie generale	L. 1.300	
Prezzo di vendita di un fascicolo delle serie speciali I, II e III, ogni 16	pagine o frazione L. 1.300	
Prezzo di vendita di un fascicolo della IV serie speciale «Concorsi ed e	esami»	
Prezzo di vendita di un fascicolo indici mensili, ogni 16 pagine o frazio	ne	
Supplementi ordinari per la vendita a fascicoli separati, ogni 16 pagine	o frazione	
Supplementi straordinari per la vendita a fascicoli separati, ogni 16 pag	pine o frazione L. 1.400	
	rio «Bollettino delle estrazioni»	
Abbonamento annuale		
· ·	o «Conto riassuntivo del Tesoro»	
Abbonamento annuale		
	su MICROFICHES - 1993 ementi ordinari - Serie speciali)	
Abbonamento annuo mediante 52 spedizioni settimanali raccomandate		
ALLA PARTE S	SECONDA - INSERZIONI	
Abbonamento annuale	L. 198.000	
I prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, per l' compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, soi	estero, nonché quelli di vendita dei fascicoli delle annate arretrate, no raddoppiati.	

L'importo degli abbonamenti deve essere versato sul c/c postale n. 387001 intestato all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato. L'invio dei fascicoli disguidati, che devono essere richiesti all'Amministrazione entro 30 giorni dalla data di pubblicazione, è subordinato alla trasmissione di una fascetta del relativo abbonamento.

Per informazioni o prenotazioni rivolgersi all'istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Piazza G. Verdi, 10 - 00100 ROMA abbonamenti 🕿 (06) 85082149/85082221 - vendita pubblicazioni 🕿 (06) 85082150/85082276 - inserzioni 😨 (06) 85082145/85082189



L. 1.300